叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000001

2. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000002

3. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000003

4. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000004

5. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)

[ðə; ði]['kæljʊˌmet] [bʊk] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] ['traiəmfs] !

The	Calumet	Book	of	Oven	Triumphs	!
这	卡卢梅特	书	的	烤箱	胜利	！

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！

['kɑːpiraɪt] -

Copyright	1934
版权	-

版权所有 1934 年

['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] [ˌkɔːrpə'reɪʃ(ə)n]

GENERAL	FOODS	CORPORATION
一般的	食物	公司

通用食品公司

[fɔːrm] -

Form	516
形式	-

表格 516

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] . [wʌn]

PRINTED	IN	U	.	S	.	A	.	1
打印	在	U	.	S	.	一个	.	1

美国印刷1

[ɔːl] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] ['pɜːrfɪkt]

All	your	baking	can	be	perfect
全部	你的	烘烤	能	是	完美的

你的烘焙作品可以完美无瑕。

['velvɪt] - [sɔːft] [ænd; ənd] ['velvɪt] - [faɪn] — ['evri] [keɪk]

Velvet	-	soft	and	velvet	-	fine	—	every	cake
天鹅绒	-	柔软的	和	天鹅绒	-	美好的	—	每一个	蛋糕

丝滑柔软，细腻如丝绒——每一款蛋糕

[wʌt] [meɪks] [ə; eɪ] ['pɜːrfɪkt] [keɪk] ?

What	makes	a	perfect	cake	?
什么	制作	一个	完美的	蛋糕	?

什么样的蛋糕才算完美?

['iːv(ə)n] ['raɪzɪŋ] ?

Even	rising	?
甚至	上升	?

甚至还在上涨?

['tendər] [braʊn] [krʌst] ?

Tender	brown	crust	?
投标	棕色的	地壳	?

嫩棕色的外皮?

['delɪkət] ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['freɪgrəns] ?

Delicate	flavor	and	fragrance	?
精美的	味道	和	香味	?

口感和香气清淡吗?

[ɔ:l] [ðiːz] ['kwɑːlətiz] [ænd; ənd] [wʌn] [mɔːr] — [ðə; ði] [faɪn] , [mɔɪst] ,

All	these	qualities	and	one	more	—	the	fine	,	moist	,
全部	这些	品质	和	一	更多的	—	这	美好的	,	潮湿	,

所有这些特性，以及另一个特性——细腻、湿润的，

['tendər] ['tekstʃər] [ðæt] [ɪz] [hɑːrd] [tuː; tə] [dɪ'skraɪb] [baɪ] ['eni] [wɜːrd] [ɪk'sept] “ ['velvəti] ” !

tender	texture	that	is	hard	to	describe	by	any	word	except	“	velvety	”	!
投标	质地	那	是	难的	到	描述	经过	任何	单词	除了	“	天鹅绒般的	”	!

质地柔滑，除了“如天鹅绒般”之外，很难用其他词语来形容！

“ ['velvəti] [krʌm] ” — [ðæt] [ɪz] [ðə; ði] [ɪk'spreʃ(ə)n] [keɪk] ['dʒʌdʒɪz] [juːz] [ɪn] ['spiːkɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði]

“	Velvety	crumb	”	—	that	is	the	expression	cake	judges	use	in	speaking	of	the
“	天鹅绒般的	屑	”	—	那	是	这	表达	蛋糕	法官	使用	在	请讲	的	这

['bjuːtɪf(ə)l] ['tekstʃər] [ʌv; əv] [keɪks] ['levnd] [baɪ] ['kæljʊˌmet] ,

beautiful	texture	of	cakes	leavened	by	Calumet	,
美丽的	质地	的	蛋糕	发酵的	经过	卡卢梅特	,

“天鹅绒般的蛋糕屑”——这是蛋糕评委们用来形容用卡鲁梅特酵母发酵的蛋糕那美妙质地的词语。

[ðə; ði] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

the	Double	-	Acting	Baking	Powder	.
这	双倍的	-	表演	烘烤	粉末	.

双效泡打粉。

[siː] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðɪs] [kloʊz] - [ʌp] ['pɪktʃər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] ['kæljʊˌmet] [keɪk] !

See	it	in	this	close	-	up	picture	of	a	slice	of	Calumet	cake	!
看	它	在	这	关闭	-	向上	图片	的	一个	片	的	卡卢梅特	蛋糕	!

从这张卡鲁梅特蛋糕切片的特写照片中就能看出来！

[ðen] [meɪk] ['eni] [keɪk] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] — [kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ænd; ənd] [fiːl] [ə; eɪ] [krʌm] [bɪ'twiːn] [θʌm]

Then	make	any	cake	in	this	book	—	cut	a	slice	and	feel	a	crumb	between	thumb
然后	制作	任何	蛋糕	在	这	书	—	切	一个	片	和	感觉	一个	屑	之间	拇指

[ænd; ənd] ['fɪŋgər] .

and	finger	.
和	手指	.

然后按照这本书里的任何一款蛋糕做——切下一片，用拇指和食指捏一下蛋糕屑。

[sɔːft] [æz; əz] ['velvɪt] !

Soft	as	velvet	!
柔软的	作为	天鹅绒	!

柔软如丝绒！

[tʌtʃ] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːrfɪs] .

Touch	the	cut	surface	.
触碰	这	切	表面	.

触摸切割面。

[soʊ] [mɔɪst] [ænd; ənd] ['sprɪŋi] !

So	moist	and	springy	!
所以	潮湿	和	有弹性的	!

如此湿润有弹性！

[naʊ] [teɪst] [ə; eɪ] ['mɔːrs(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [keɪk] .

Now	taste	a	morsel	of	the	cake	.
现在	品尝	一个	小块	的	这	蛋糕	.

现在尝一小块蛋糕。

['velvɪt] - [faɪn] — ['velvɪt] - [smuːð] !

Velvet	-	fine	—	velvet	-	smooth	!
天鹅绒	-	美好的	—	天鹅绒	-	光滑的	!

丝滑细腻——如丝绒般柔滑！

['evri] ['kæljʊˌmet] [keɪk] , [pleɪn] [keɪk] [ɔ:r]['pɑ:rti] [keɪk] , [dɑ:rk][ɔ:r] [laɪt] [ɔ:r]['goʊldən] - ['jeloʊ] ,

Every	Calumet	cake	,	plain	cake	or	party	cake	,	dark	or	light	or	golden	-	yellow	,
每一个	卡卢梅特	蛋糕	，	清楚的	蛋糕	或者	派对	蛋糕	，	黑暗的	或者	光	或者	金的	-	黄色的	，

每一块卡鲁梅特蛋糕，无论是普通蛋糕还是派对蛋糕，无论是深色、浅色还是金黄色，

[hæz; həz] [ðɪs] [seɪm] ['lʌvli] ['tekstʃər] — [θæŋks] [tu:; tə] [kæljəmɛts] [dɪ'pendəb(ə)l] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] .

has	this	same	lovely	texture	—	thanks	to	Calumet's	dependable	Double	-	Action	.
有	这	相同的	迷人的	质地	—	谢谢	到	卡鲁梅特	可靠的	双倍的	-	行动	.

得益于 Calumet 可靠的双重作用技术，它拥有同样优美的质地。

[ju:z][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] [bʊk] , ['fɑ:loʊɪŋ] [kæljəmɛts] ['θrɪfti] [prə'pɔ:rʃ(ə)n][wɪð; wɪθ] [ker] ,

Use	the	recipes	in	this	book	,	following	Calumet's	thrifty	proportion	with	care	,
使用	这	食谱	在	这	书	,	下列的	卡鲁梅特	节俭	部分	和	关心	,

按照本书中的食谱，仔细遵循卡鲁梅特节俭的用量比例。

[ænd; ənd][ɔ:l][jʊr; jər] [keɪks] [wɪl] [bi:; bi] ['pɜ:rfɪkt] — [ðə; ði] ['envi] [ænd; ənd][ˌædmə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][jʊr; jər]

and	all	your	cakes	will	be	perfect	—	the	envy	and	admiration	of	your
和	全部	你的	蛋糕	将要	是	完美的	—	这	嫉妒	和	钦佩	的	你的

[frendz] !

friends	!
朋友们	!

你做的所有蛋糕都会完美无瑕——让你的朋友们羡慕不已!

[laɪt] , ['tendər] , ['goʊldən] [braʊn] — ['evri] ['bɪskɪt]

Light	,	tender	,	golden	brown	—	every	biscuit
光	,	投标	,	金的	棕色的	—	每一个	饼干

轻盈、松软、金棕色——每一块饼干

[wʌt] [meɪks] [ə; eɪ]['pɜ:rfɪkt] ['bɪskɪt] ?

What	makes	a	perfect	biscuit	?
什么	制作	一个	完美的	饼干	?

什么样的饼干才算完美?

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['fleɪki] , ['krʌsti] ['mɔ:rs(ə)l] — [ænd; ənd] [pæs] [ðə; ði] [pleɪt] ['ɔ:f(ə)n] — [ðæts] [ðə; ði] ['saʊθs]

A	little	flaky	,	crusty	morsel	—	and	pass	the	plate	often	—	that's	the	South's
一个	小的	片状的	,	硬皮的	小块	—	和	经过	这	盘子	经常	—	那就是	这	南方的

['pɜ:rfɪkt] ['bɪskɪt] ,

perfect	biscuit	,
完美的	饼干	,

一小块酥脆的薄片饼干——而且要经常端上来吃——这就是南方最完美的饼干。

[waɪl] [ə; eɪ] ['jæŋki] ['bɪskɪt] [ɪz] ['flʌfi] [ænd; ənd] [haɪ] [æz; əz][jʊr; jər] ['grændˌməʊəz] ['kʌmfərtər] .

while	a	Yankee	biscuit	is	fluffy	and	high	as	your	Grandmother's	comforter	.
尽管	一个	扬基	饼干	是	蓬松的	和	高的	作为	你的	祖母的	棉被	.

而美国饼干则像你奶奶的羽绒被一样蓬松柔软。

['westənəz] [laɪk] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [spaɪs] . . . .

Westerners	like	sugar	and	spice	.	.	.	.
西方人	喜欢	糖	和	香料	.	.	.	.

西方人喜欢甜食和香料.....

[nu:] ['jɔ:kə] [hæv; həv][ə; eɪ] ['fɑ:ndnəs] [fɔ:r; fər][ðə; ði][oʊld] - [wɜ:rld]['fleɪvər][ʌv; əv] [tʃi:z] .

New	Yorkers	have	a	fondness	for	the	old	-	world	flavor	of	cheese	.
新的	约克人	有	一个	喜爱	为了	这	老的	-	世界	味道	的	奶酪	.

纽约人对带有传统风味的奶酪情有独钟。

[bʌt; bət] [θɪk] [ɔ:r] [θɪn] , [swi:t] [ɔ:r] ['tæŋi] ,

But	thick	or	thin	,	sweet	or	tangy	,
但	厚的	或者	薄的	,	甜的	或者	酸的	,

但无论浓稠还是稀薄，甜的还是酸的，

[ðə; ði] [best] ['bɪskɪts] [ðə; ði] ['kʌntri] ['oʊvər] [ɑːr; ər] [laɪt] [ænd; ənd] ['tendər] ['bɪskɪts] — ['pɜːrfɪktli]

the	best	biscuits	the	country	over	are	light	and	tender	biscuits	—	perfectly
这	最好的	饼干	这	国家	超过	是	光	和	投标	饼干	—	完美

['levnd] ['bɪskɪts] .

leavened	biscuits	.
发酵的	饼干	.

全国最好的饼干是口感轻盈松软的饼干——发酵完美的饼干。

['kæljʊˌmet] , [ðə; ði] ['mɑːdərn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wɪl] [ʃoʊ] [juː; jʊ] [ðə; ði] [wei] [tuː; tə]

Calumet	,	the	modern	Double	-	Acting	Baking	Powder	,	will	show	you	the	way	to
卡卢梅特	,	这	现代的	双倍的	-	表演	烘烤	粉末	,	将要	展示	你	这	方式	到

['bɪskɪts] [laɪt] [æz; əz] [er] ,

biscuits	light	as	air	,
饼干	光	作为	空气	,

卡鲁美（Calumet）这款现代双效泡打粉，将带您轻松做出如空气般轻盈的饼干。

['delɪkətli] [braʊn] [ænd; ənd] ['tendər] .

delicately	brown	and	tender	.
轻柔地	棕色的	和	投标	.

呈浅棕色，口感鲜嫩。

[ænd; ənd] [ɑːn] ['peɪdʒɪz] - [tuː; tə] - [ɑːr; ər] ['testɪd] ['kæljʊˌmet] ['resəpɪz] , [beɪst] [ɑːn] [kæljəmɛts]

And	on	pages	19	to	20	are	tested	Calumet	recipes	,	based	on	Calumet's
和	在	页面	-	到	-	是	测试	卡卢梅特	食谱	,	基于	在	卡鲁梅特

['maːvləsli] [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [prə'pɔːrʃ(ə)n] ,

marvelously	economical	proportion	,
奇妙地	经济	部分	,

第 19 至 20 页是经过测试的 Calumet 食谱，这些食谱基于 Calumet 极佳的经济配比。

[fɔːr; fər] ['eni] [taɪp] [ʌv; əv] ['bɪskɪt] [juː; jʊ] [prɪ'fɜːr] [tuː; tə] [meɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

for	any	type	of	biscuit	you	prefer	to	make	and	serve	.
为了	任何	类型	的	饼干	你	更喜欢	到	制作	和	服务	.

无论您喜欢制作和享用哪种类型的饼干。

[ðer; ðər] [ɪz] [æn; ən] ['ekstrə] [tʌtʃ] [ʌv; əv] [pər'fekʃ(ə)n] [ɪn] ['evri] [kwɪk] [bred] [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['kæljʊˌmet] .

There	is	an	extra	touch	of	perfection	in	every	quick	bread	made	with	Calumet	.
那里	是	一个	额外的	触碰	的	完美	在	每一个	快的	面包	制成	和	卡卢梅特	.

用卡鲁梅特面粉制作的每一款速成面包都更添一份完美。

['mʌfɪn] [ɑːr; ər] ['tendər] , ['iːvnli] ['rɪzn] , [friː] [frʌm; frəm] [hʌmps] [ænd; ənd] [frʌm; frəm] ['tʌnlz] .

Muffins	are	tender	,	evenly	risen	,	free	from	humps	and	from	tunnels	.
松饼	是	投标	,	均匀地	升起	,	自由的	从	驼峰	和	从	隧道	.

松饼松软，均匀膨胀，没有隆起和隧道。

['wɔfəlz] , ['grɪdl] [keɪks] , ['kʊkiz] , ['dʒɪndʒərbred] , [ɔːl] [oʊ] [ə; eɪ] [nuː] ['kwɑːləti] [ænd; ənd] ['ʃʊrnəs]

Waffles	,	griddle	cakes	,	cookies	,	gingerbread	,	all	owe	a	new	quality	and	sureness
华夫饼	,	烤盘	蛋糕	,	曲奇饼	,	姜饼	,	全部	欠	一个	新的	质量	和	确定性

[tuː; tə] [kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] .

to	Calumet's	Double	-	Action	.
到	卡鲁梅特	双倍的	-	行动	.

华夫饼、煎饼、饼干、姜饼，都因 Calumet 的双重功效而拥有了新的品质和稳定性。

[riːd] [ɑːn] [ænd; ənd] [siː] [dʒʌst] [haʊ] [ˌaɪ 'tiː] [wɜːrks] ! [ˌtuː'tuː]

Read	on	and	see	just	how	it	works	!	2
读	在	和	看	只是	如何	它	作品	!	2

请继续阅读，看看它是如何运作的！

[kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n]

CALUMET'S	DOUBLE	-	ACTION
卡鲁梅特	双倍的	-	行动

卡鲁梅特的双重作用

[wʌt] [ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [tuː; tə][jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] !
What it means to your baking !
什么 它 方法 到 你的 烘烤 !

这对你的烘焙意味着什么!

[fɜːrst]['ækʃ(ə)n]
First Action
第一的 行动

第一行动

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['levnɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['mɪksɪŋ] [boʊl]
Just enough leavening in the mixing bowl
只是 足够的 发酵 在 这 混合 碗

搅拌碗里只需加入适量的发酵剂即可。

[siː] [kæljəmɛts] [fɜːrst]['ækʃ(ə)n] .
See Calumet's First Action .
看 卡鲁梅特 第一的 行动 .

参见卡鲁梅特的第一项行动。

[ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [ɪn][ðə; ði]['mɪksɪŋ] [boʊl] [wen] [juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] ([mɪlk] , ['wɔːtər] ,
It begins in the mixing bowl when you add liquid (milk , water ,
它 开始 在 这 混合 碗 什么时候 你 添加 液体 (牛奶 , 水 ,

一切始于在搅拌碗中加入液体（牛奶、水）

[ɔːr] [egz]) [tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
or eggs) to the dry ingredients .
或者 鸡蛋) 到 这 干燥 原料 .

将鸡蛋等干料加入干料中。

[ðə; ði] ['ɪnstənt] ['lɪkwɪd][ɪz] ['ædɪd] , [θɪŋz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['hæpən] .
The instant liquid is added , things begin to happen .
这 立即的 液体 是 额外 , 事物 开始 到 发生 .

液体一加入，各种变化就开始发生了。

['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv]['taɪni][gæs] ['bʌblz] [sɜːrdʒ] [θruː] [ðə; ði] ['bætər] ,
Thousands of tiny gas bubbles surge through the batter ,
数千 的 微小的 气体 气泡 涌 通过 这 连击 ,

成千上万个微小的气泡涌过面糊，

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [laɪt] [ænd; ənd]['spʌndʒi][ænd; ənd] ['redi] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] .
making it light and spongy and ready for baking .
制作 它 光 和 海绵状的 和 准备好 为了 烘烤 .

使其蓬松轻盈，即可烘烤。

[bʌt; bət] — ['oʊnli][pɑːrt][ʌv; əv] [kæljəmɛts] ['levnɪŋ] [gæs][ɪz] [rɪ'liːst] [ɪn][ðə; ði]['mɪksɪŋ] [boʊl] . . . .
BUT — only part of Calumet's leavening gas is released in the mixing bowl . . . .
但 — 仅有的 部分 的 卡鲁梅特 发酵 气体 是 发布 在 这 混合 碗 . . . .

但是——只有一部分卡鲁梅特发酵气体释放到搅拌碗中.....

['sekənd]['ækʃ(ə)n]
Second Action
第二 行动

第二行动

— [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['levnɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]
— just enough leavening in the oven
— 只是 足够的 发酵 在 这 烤箱

烤箱里只需加入适量的酵母即可

[kæljəmɛts] ['sekənd]['ækʃ(ə)n][ɪz] [rɪ'liːst] [baɪ] [hiːt] .
Calumet's Second Action is released by heat .
卡鲁梅特 第二 行动 是 发布 经过 热 .

卡鲁梅特的第二作用是通过加热释放的。

[siː] [wʌt] ['hæpənz] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
See what happens in the oven .
看 什么 发生 在 这 烤箱 .

看看烤箱里会发生什么。

['stedəli] , ['iːvnli] , ['hʌndrədz] [ʌv; əv] [nuː] ['taɪni] ['bʌblz] [swel] [θruː] [ðə; ði] ['bætər] [ænd; ənd]
Steadily , evenly , hundreds of new tiny bubbles swell through the batter and
稳步 , 均匀地 , 数百 的 新的 微小的 气泡 膨胀 通过 这 连击 和
[kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['levnɪŋ] .
continue the leavening .
继续 这 发酵 .

数百个新的小气泡稳定、均匀地在面糊中膨胀，继续发酵。

[ʌp] ! . . .
Up ! . . .
向上 ! . . .

向上！ ...

[ʌp] ! . . .
up ! . . .
向上 ! . . .

向上！ ...

[ðeɪ] [kiːp] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði] ['bætər] [ænd; ənd][hoʊld][ˌaɪ 'tiː] [haɪ] [ænd; ənd] [laɪt] .
they keep raising the batter and hold it high and light .
他们 保持 提高 这 连击 和 抓住 它 高的 和 光 .

他们不断抬高击球区，并把它举得又高又轻。

[θæŋks] [tuː; tə] [ðiːz] [tuː] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] ['bæləns] ['ækʃnz] , ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [prə'tekts]
Thanks to these two scientifically balanced actions , Calumet Baking Powder protects
谢谢 到 这些 二 科学地 均衡 行动 , 卡卢梅特 烘烤 粉末 保护
[jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] [frʌm; frəm][stɑːrt][tuː; tə] ['fɪnɪʃ] .
your baking from start to finish .
你的 烘烤 从 开始 到 结束 .

得益于这两种科学平衡的作用，卡乐美泡打粉从始至终都能保护您的烘焙作品。

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [pɑːrt][ʌv; əv] ['eni] ['gɪv(ə)n] ['resəpi] ,
Baking powder is a small part of any given recipe ,
烘烤 粉末 是 一个 小的 部分 的 任何 给定 食谱 ,

泡打粉在任何食谱中都只占很小一部分。

[jet] [ˌaɪ 'tiː] [pleɪz] [sʌtʃ] [æn; ən][ɪm'pɔːrt(ə)nt][roʊl] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːf(ə)n] [kɔːld] “ [ðə; ði] [bɪgɪst] ['lɪt(ə)l]
yet it plays such an important role that it is often called “ the biggest little
然而 它 演出 这样的 一个 重要的 角色 那 它 是 经常 称为 “ 这 最大 小的
[θɪŋ] [ɪn] ['beɪkɪŋ] ” .
thing in baking ” .
事物 在 烘烤 ” .

但它却扮演着如此重要的角色，以至于它常被称为“烘焙中最重要的小东西”。

[tuː] [mʌtʃ] [ɔːr] [tuː] ['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɔːr] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ðæt] [ɪz][nɑːt] [ɪ'fɪʃ(ə)nt] . . .
Too much or too little baking powder or baking powder that is not efficient . . .
也 很多 或者 也 小的 烘烤 粉末 或者 烘烤 粉末 那 是 不是 高效的 . . .

泡打粉用量过多或过少，或者泡打粉效果不佳.....

[wʌt] [ə; eɪ][lɑːt][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['trʌb(ə)l] [ðæt] [kæn; kən] [kɔːz] !
what a lot of baking trouble that can cause !
什么 一个 很多 的 烘烤 麻烦 那 能 原因 !

这会给烘焙带来多大的麻烦啊！

[hʌmpt] , [ʌn'iːv(ə)n] [keɪks] . . . [draɪ] , [hɑːrʃ] , [kɔːrs] - [greɪnd] [keɪks] . . . ['iːv(ə)n] [flæt] ['feɪljɚz] !
Humped , uneven cakes . . . dry , harsh , coarse - grained cakes . . . even flat failures !
驼背 , 不均匀 蛋糕 . . . 干燥 , 残酷的 , 粗 - 颗粒状 蛋糕 . . . 甚至 平坦的 失败 !

形状不规则、凹凸不平的蛋糕.....干燥、粗糙、颗粒粗糙的蛋糕.....甚至完全失败的蛋糕！

[kæljəmɛts] [tuː] ['levnɪŋ] ['ækʃnz] [ɑːr; ər] ['pɜːrfɪktli] [taɪmd] [ænd; ənd] ['bælənst] [tuː; tə] [gɪv]

Calumet's	two	leavening	actions	are	perfectly	timed	and	balanced	to	give
卡鲁梅特	二	发酵	行动	是	完美	定时	和	均衡	到	给

['mæksɪməm] [prə'tekʃn] [ænd; ənd] [suː'pɜːrb] ['kwɑːləti] [tuː; tə] [ɔːl] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] .

maximum	protection	and	superb	quality	to	all	your	baking	.
最大限度	保护	和	高超	质量	到	全部	你的	烘烤	.

Calumet 的两种膨松作用经过完美计时和平衡，可为您的所有烘焙食品提供最大程度的保护和卓越的品质。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðɪs] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['kæljʊˌmet] [dʌz] [ə; eɪ] ['suːpərfaɪn] [dʒɑːb] — [ænd; ənd] [ðɪs]

A	little	of	this	Double	-	Acting	Calumet	does	a	superfine	job	—	and	this
一个	小的	的	这	双倍的	-	表演	卡卢梅特	做	一个	超细	工作	—	和	这

[miːnz] ['ekstrə] [ɪ'kɑːnəmi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['jʊzər] .

means	extra	economy	for	Calumet	users	.
方法	额外的	经济	为了	卡卢梅特	用户	.

少量的双效卡乐美就能达到非常好的效果——这意味着卡乐美用户能节省更多开支。

[ðə; ði] ['juːʒuəl] ['kæljʊˌmet] [prə'pɔːrʃ(ə)n] [ɪz] [wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [pər] [kʌp] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] .

The	usual	Calumet	proportion	is	1	level	teaspoon	per	cup	of	sifted	flour	.
这	通常	卡卢梅特	部分	是	1	等级	茶匙	每	杯子	的	筛过的	面粉	.

通常 Calumet 的用量是每杯过筛面粉加入 1 平茶匙。

[ðɪs] [ə'maʊnt] [ɪz] ['oʊnli] [wʌn] - [hæf] [tuː; tə] [tuː] - [θɜːrd] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ˌrekə'mendɪd] [fɔːr; fər] ['meni]

This	amount	is	only	one	-	half	to	two	-	thirds	the	amount	recommended	for	many
这	数量	是	仅有的	一	-	一半	到	二	-	三分之一	这	数量	受到推崇的	为了	许多

['ʌðər] ['beɪkɪŋ] ['paudəz] .

other	baking	powders	.
其他	烘烤	粉末	.

这个用量仅为许多其他泡打粉推荐用量的二分之一到三分之二。

[moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] [kɔːl] [fɔːr; fər] [ðɪs] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Most	of	the	recipes	in	this	book	call	for	this	proportion	.
最多	的	这	食谱	在	这	书	称呼	为了	这	部分	.

本书中的大多数食谱都要求使用这个比例。

[ɪn] [sʌm; səm] ['resəpɪz] , [haʊ'evər] , [ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [egz] , [ðə; ði] [taɪp] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

In	some	recipes	,	however	,	the	number	of	eggs	,	the	type	of	flour	,
在	一些	食谱	,	然而	,	这	数字	的	鸡蛋	,	这	类型	的	面粉	,

然而，在某些食谱中，鸡蛋的数量、面粉的种类、

[ɔːr] [ðə; ði] ['neɪtʃər] [ʌv; əv] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [meɪk] [əd'vaɪzəb(ə)l] ['slaɪtli] [mɔːr] [ɔːr] ['slaɪtli] [les] .

or	the	nature	of	other	ingredients	make	advisable	slightly	more	or	slightly	less	.
或者	这	自然	的	其他	原料	制作	建议	轻微地	更多的	或者	轻微地	较少的	.

或者其他成分的性质使得用量可以略微增加或减少。

[bʌt; bət] ['evri] ['resəpi] [hæz; həz] [bɪn] ['testɪd] [ə'gen] [ænd; ənd] [ə'gen] [ænd; ənd] [hæz; həz] [bɪn] ['kerfəli]

But	every	recipe	has	been	tested	again	and	again	and	has	been	carefully
但	每一个	食谱	有	到过	测试	再次	和	再次	和	有	到过	小心

[bɪlt] [wɪð; wɪθ] [ɪg'zæktli] [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːʃəns] [tuː; tə] [gɪv] [juː; jʊ] [ðə; ði] [fʊl] [əd'væntɪdʒ] [ʌv; əv]

built	with	exactly	the	right	proportions	to	give	you	the	full	advantage	of
建造	和	确切地	这	正确的	比例	到	给	你	这	满的	优势	的

[kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] .

Calumet's	Double	-	Action	.
卡鲁梅特	双倍的	-	行动	.

但是，每一种配方都经过反复测试，并精心调配，以精确的比例为您带来 Calumet 双效配方的全部优势。

['fɑːloʊ] [ðiːz] ['resəpɪz] ['ækjərətli] , ['feɪθfəli] , [ænd; ənd] [rɪ'dʒɔɪs] [ɪn] [ðə; ði] [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] [ænd; ənd]

Follow	these	recipes	accurately	,	faithfully	,	and	rejoice	in	the	efficiency	and
跟随	这些	食谱	准确	,	忠实	,	和	麾	在	这	效率	和

[ɪ'kɑːnəmi] [ʌv; əv] ['kæljʊˌmet] . [θriː]

economy	of	Calumet	.	3
经济	的	卡卢梅特	.	3

严格按照这些食谱操作，您就能享受到 Calumet 的高效和经济实惠。3

[sʌtʃ] [ə; eɪ] ['kʌmfərt] [tuː; tə] ['bɪzi] ['wɪmɪn] !

Such	a	comfort	to	busy	women	!
这样的	一个	舒适	到	忙碌的	女性	!

这对忙碌的女性来说真是莫大的安慰!

['kæljʊˌmet] ['bætəz] [kæn; kən] [weɪt]

CALUMET	BATTERS	CAN	WAIT
卡卢梅特	击球手	能	等待

卡乐美面糊可以等等

[mɪks] ['bætər] . . . [ræp] ['taɪtli]

Mix	batter	.	.	.	wrap	tightly
混合	连击	.	.	.	裹	紧紧

混合面糊.....紧紧包裹

[stɔːr] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs]

Store	in	a	cold	place
店铺	在	一个	寒冷的	地方

存放于阴凉处

[beɪk] [wen] [juː; jʊ] [pliːz] . . . [wɪ'ðaʊt] [læst] ['mɪnɪt] ['bʌs(ə)l]

Bake	when	you	please	.	.	.	without	last	minute	bustle
烤	什么时候	你	请	.	.	.	没有	最后的	分钟	忙碌

想什么时候烤就什么时候烤.....无需最后一刻的匆忙赶工

[keɪk] ['bætər] [ɑːn][hænd][ɪn][ðə; ði]['aɪsbɑːks] !

Cake	Batter	on	hand	in	the	icebox	!
蛋糕	连击	在	手	在	这	冰箱	!

冰箱里备着蛋糕糊!

['mʌfɪn] ['bætər] !

Muffin	batter	!
松饼	连击	!

松饼面糊!

['kʊki] [doʊ] !

Cooky	dough	!
库奇	面团	!

曲奇面团!

['redi] [tuː; tə][slɪp]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [wen'evər] [juː; jʊ][wɑːnt][ðem; ðəm] .

Ready	to	slip	into	the	oven	and	bake	whenever	you	want	them	.
准备好	到	滑	进入	这	烤箱	和	烤	每当	你	想	他们	.

随时可以放进烤箱烘烤。

[freʃ] , [hɑːt] , [gʊd] [θɪŋz] [fɔːr; fər] ['dɪnər] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [fʌs] [ænd; ənd] ['flɜːri] [ʌv; əv][læst] ['mɪnɪt]

Fresh	,	hot	,	good	things	for	dinner	without	the	fuss	and	flurry	of	last	minute
新鲜的	,	热的	,	好的	事物	为了	晚餐	没有	这	大惊小怪	和	阵雪	的	最后的	分钟

['mɪksɪŋ] !

mixing	!
混合	!

新鲜、热腾腾、美味的晚餐，无需匆忙的临时搅拌!

[θriː] [ɔːr] [fɔːr] [hɑːt] [dɪ'zɜːrts] [fɔːr; fər] [wiːk] - [end] [miːlz] [frʌm; frəm][wʌn] ['bætər] ['mɪksɪŋ] !

Three	or	four	hot	desserts	for	week	-	end	meals	from	one	batter	mixing	!
三	或者	四	热的	甜点	为了	星期	-	结尾	餐	从	一	连击	混合	!

用一次面糊就能做出三四道适合周末享用的热甜点!

[noʊ] [mɔːr] [keɪk] ['feɪljɚz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv] ['rɪŋɪŋ] ['dɔːrbel] [ænd; ənd] ['tʃɪldrənz] [dɪ'mændz] [dʒʌst]

No	**more**	**cake**	**failures**	**because**	**of**	**ringing**	**doorbells**	**and**	**children's**	**demands**	**just**
不	更多的	蛋糕	失败	因为	的	铃声	门铃	和	孩子们的	需求	只是

[wen] [ə; eɪ] ['bætər] [ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

when	**a**	**batter**	**is**	**ready**	**for**	**the**	**oven**	**.**
什么时候	一个	连击	是	准备好	为了	这	烤箱	.

再也不会因为门铃响起或孩子们吵着要吃蛋糕而导致面糊刚好可以放进烤箱时烤蛋糕失败了。

['kæljʊˌmet] ['bætəz] [kæn; kən] [weɪt] — [fɔːr; fər]['moʊmənts][ɔːr][fɔːr; fər] [deɪz] !

Calumet	**batters**	**can**	**wait**	**—**	**for**	**moments**	**or**	**for**	**days**	**!**
卡卢梅特	击球手	能	等待	—	为了	时刻	或者	为了	天	!

卡鲁梅特面糊可以等待——哪怕只是片刻或数天!

[ðɪs] [ɪz] [ə'nʌðər] ['wʌndərf(ə)l] [əd'væntɪdʒ] [ðæt] [kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] [brɪŋz] [juː; jʊ] .

This	**is**	**another**	**wonderful**	**advantage**	**that**	**Calumet's**	**Double**	**-**	**Action**	**brings**	**you**	**.**
这	是	其他	精彩的	优势	那	卡鲁梅特	双倍的	-	行动	带来	你	.

这是 Calumet 双动功能带来的另一个绝佳优势。

[fɔːr; fər]['iːv(ə)n] [wen] [juː; jʊ] [stɔːr] [keɪk] ['bætər] [fɔːr; fər] [deɪz] ,

For	**even**	**when**	**you**	**store**	**cake**	**batter**	**for**	**days**	**,**
为了	甚至	什么时候	你	店铺	蛋糕	连击	为了	天	,

即使你把蛋糕糊存放好几天，

[juː; jʊ][kæn; kən] [kaʊnt] [ɑːn] ['pɜːrfɪkt] ['laɪtnəs] [wen] [juː; jʊ] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] .

you	**can**	**count**	**on**	**perfect**	**lightness**	**when**	**you**	**bake**	**it**	**.**
你	能	数数	在	完美的	亮度	什么时候	你	烤	它	.

烤出来绝对会非常蓬松轻盈。

[ɪf] ['beɪkɪŋ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [dɪ'leɪd] ['oʊnli][æn; ən]['aʊər][ɔːr][soʊ] ,

If	**baking**	**is**	**to**	**be**	**delayed**	**only**	**an**	**hour**	**or**	**so**	**,**
如果	烘烤	是	到	是	延迟	仅有的	一个	小时	或者	所以	,

如果烘焙时间只推迟一个小时左右，

[slɪp][ðə; ði] [boʊl] [ɔːr][pæn][ʌv; əv] ['bætər] ['ɪntuː][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

slip	**the**	**bowl**	**or**	**pan**	**of**	**batter**	**into**	**the**	**refrigerator**	**.**
滑	这	碗	或者	平底锅	的	连击	进入	这	冰箱	.

将装有面糊的碗或平底锅放入冰箱。

[tuː; tə] [stɔːr] [lɔːŋgər] , ['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [bɪ'loʊ] .

To	**store**	**longer**	**,**	**follow**	**directions**	**below**	**.**
到	店铺	更长	,	跟随	方向	以下	.

如需长期保存，请按照以下说明操作。

[tɜːrn][tuː; tə][peɪdʒ] - [fɔːr; fər][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti] [keɪk] ['resəpi] [ðæt] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] ['bætər] [fɔːr; fər]

Turn	**to**	**page**	**11**	**for**	**a**	**large**	**quantity**	**cake**	**recipe**	**that**	**will**	**give**	**you**	**batter**	**for**
转动	到	页	-	为了	一个	大的	数量	蛋糕	食谱	那	将要	给	你	连击	为了

[θriː] [kwɪk] [dɪ'zɜːrts] — [ə; eɪ]['riːəl]['mɪrək(ə)l] [keɪk] . [wʌn] .

three	**quick**	**desserts**	**—**	**a**	**real**	**Miracle**	**Cake**	**.**	**1**	**.**
三	快的	甜点	—	一个	真实的	奇迹	蛋糕	.	1	.

翻到第 11 页，你会看到一个大份蛋糕配方，可以做出三个快速甜点的面糊——一个真正的奇迹蛋糕。1.

[mɪks]['kæljʊˌmet] ['bætər] , [pɔːr] [ɪn][pæn] ; ['kʌvər] ['taɪtli] , [fɜːrst][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] ,

Mix	**Calumet**	**batter**	**,**	**pour**	**in**	**pan**	**;**	**cover**	**tightly**	**,**	**first**	**with**	**a**	**damp**	**cloth**	**,**
混合	卡卢梅特	连击	,	倒	在	平底锅	;	覆盖	紧紧	,	第一的	和	一个	潮湿	布	,

将卡鲁梅特面糊混合，倒入锅中；盖紧，先用湿布盖住，

[ænd; ənd] [ðen] [wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] .

and	**then**	**with**	**waxed**	**paper**	**.**
和	然后	和	打蜡	纸	.

然后用蜡纸包裹。

[taɪ] [sɪˈkjʊrli] . [ˌtuːˈtuː] .
Tie securely . 2 .
领带 安全地 . 2 .

系紧。2.

[stɔːr] [ˈbætər] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] [ʌnˈtɪl] [juː; jʊ][ɑːr; ər] [ˈredi] [tuː; tə] [beɪk] .
Store batter in a cold place until you are ready to bake .
店铺 连击 在 一个 寒冷的 地方 直到 你 是 准备好 到 烤 .

将面糊存放在阴凉处，直到准备烘烤为止。

[kæljəmɛts] [ˈsekənd] [ˈækʃ(ə)n] [wɪl] [biː; bi] [held] [ɪn] [rɪˈzɜːrv] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈbætər] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [hiːt] [ʌv; əv]
Calumet's second action will be held in reserve until the batter reaches the heat of
卡鲁梅特 第二 行动 将要 是 握住 在 预订 直到 这 连击 到达 这 热 的
[ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] .
the oven .
这 烤箱 .

卡鲁梅特的第二个步骤将保留到面糊达到烤箱温度后再进行。

[θriː] . [ʌnˈræp] [pænz] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [ˈjuːʒuəl] .
3 . Unwrap pans and bake as usual .
3 . 拆开 平底锅 和 烤 作为 通常 .

3. 打开包装，照常烘烤。

[rɪˈzʌlts] [wɪl] [biː; bi] [ˈpɜːrfɪkt] — [ˈdelɪkətli] [laɪt] , [ˈtendər] , [faɪn] [ænd; ənd] [ˈvelvəti] [ɪn] [ˈtekstʃər] .
Results will be perfect — delicately light , tender , fine and velvety in texture .
结果 将要 是 完美的 — 轻柔地 光 , 投标 , 美好的 和 天鹅绒般的 在 质地 .

成品将非常完美——口感轻盈、嫩滑、细腻柔滑。

[haʊ] [dɪˈlaɪtf(ə)l] [tuː; tə] [sɜːrv] [θɪŋz] [freʃ] - [beɪkt] — [hɑːt] — [dɪˈlɪʃəs] , [wɪˈðaʊt] [wʌn][bɪt][ʌv; əv]
How delightful to serve things fresh - baked — hot — delicious , without one bit of
如何 愉快 到 服务 事物 新鲜的 - 烘焙 — 热的 — 可口的 , 没有 一 少量 的
[læst] - [ˈmɪnɪt] [fʌs] [ænd; ənd] [ˈflɜːri] . . .
last - minute fuss and flurry . . .
最后的 - 分钟 大惊小怪 和 阵雪 . . .

能享用到新鲜出炉、热气腾腾、美味可口的食物，而且无需任何临阵慌乱，真是太棒了.....

[θæŋks] [tuː; tə] [kæljəmɛts] [rɪˈmɑːrkəb(ə)l] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈækʃ(ə)n] . [fɔːr]
thanks to Calumet's remarkable Double - Action . 4
谢谢 到 卡鲁梅特 卓越 双倍的 - 行动 . 4

得益于卡鲁梅特卓越的双动式设计。4

[rɪˈmembər] [ðiːz] [pɔɪnts]
REMEMBER THESE POINTS
记住 这些 积分

记住以下几点

[wenˈevər] [juː; jʊ] [beɪk] .
whenever you bake .
每当 你 烤 .

每当你烘焙的时候。

[sɪft] [ˈflaʊər] [bɪˈfɔːr] [ˈmeʒərɪŋ] — [fɪl] [kʌp] [ˈlaɪtli]
Sift flour before measuring — fill cup lightly
筛 面粉 前 测量 — 充满 杯子 轻轻

量取面粉前先过筛——轻轻装满量杯。

[ˈmeʒər] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ɪgˈzæktli] — [ə; eɪ][ˈlev(ə)l] [ˈtiːspuːn]
Measure baking powder exactly — a level teaspoon
措施 烘烤 粉末 确切地 — 一个 等级 茶匙

精确量取泡打粉——一平茶匙。

[duː][biː; bi] ['ɔːrdərli] .
Do **be** **orderly** **.**
做 是 秩序 .

请保持秩序。

[plæn][jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][stɑːrt] .
Plan **your** **baking** **before** **you** **start** **.**
计划 你的 烘烤 前 你 开始 .

开始烘焙前先做好计划。

[tʃuːz] [jʊr; jər] ['resəpi] , [riːd] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] ['kerfəli] , [ˌʌndər'stænd] [ˌaɪ 'tiː] ['klɪrli] .
Choose **your** **recipe** **,** **read** **it** **through** **carefully** **,** **understand** **it** **clearly** **.**
选择 你的 食谱 , 读 它 通过 小心 , 理解 它 清楚地 .

选择你的食谱，仔细阅读，彻底理解。

[kə'lekt] [ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['spesɪfaɪd] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrdər] [kɔːld] [fɔːr; fər]
Collect **all** **the** **ingredients** **specified** **,** **and** **arrange** **them** **in** **the** **order** **called** **for**
收集 全部 这 原料 指定的 , 和 安排 他们 在 这 命令 称为 为了
[ɪn] [ðə; ði] ['resəpi] ;
in **the** **recipe** **;**
在 这 食谱 ;

将所有指定的食材收集起来，并按照食谱要求的顺序排列；

[ə'semb(ə)l] [ɔːl] [ðə; ði] [juː'tensɪlz] ['niːdɪd] [ɑːn] [jʊr; jər] [wɜːrk] ['teɪbl] .
assemble **all** **the** **utensils** **needed** **on** **your** **work** **table** **.**
集合 全部 这 餐具 需要 在 你的 工作 桌子 .

将工作台上需要的所有工具都准备好。

['kʌltɪveɪt] [ðə; ði] [duː] - [ˌaɪ 'tiː] - [raɪt] ['hæbɪt] .
Cultivate **the** **do** **-** **it** **-** **right** **habit** **.**
培育 这 做 - 它 - 正确的 习惯 .

培养把事情做好的习惯。

[duː] [juːz] [gʊd] [ɪn'griːdiənts] .
Do **use** **good** **ingredients** **.**
做 使用 好的 原料 .

请使用优质食材。

[juː; jʊ] [kɑːnt] [duː] [fɜːrst] - [reɪt] ['beɪkɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['sekənd] - [reɪt] [mə'tɪriəlz] .
You **can't** **do** **first** **-** **rate** **baking** **with** **second** **-** **rate** **materials** **.**
你 不能 做 第一的 - 速度 烘烤 和 第二 - 速度 材料 .

你不可能用二流的材料做出一流的东西。

[juːz] [freʃ] , [swiːt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [egz] [ʌv; əv] [faɪn] ['kwɑːləti] .
Use **fresh** **,** **sweet** **shortening** **and** **eggs** **of** **fine** **quality** **.**
使用 新鲜的 , 甜的 缩短 和 鸡蛋 的 美好的 质量 .

使用新鲜香甜的起酥油和优质鸡蛋。

[juːz] [faɪn] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [ən'les] [sʌm; səm] ['ʌðər] [kaɪnd] [ɪz] [kɔːld] [fɔːr; fər] [ɪn] [jʊr; jər] ['resəpi] .
Use **fine** **granulated** **sugar** **,** **unless** **some** **other** **kind** **is** **called** **for** **in** **your** **recipe** **.**
使用 美好的 颗粒状 糖 , 除非 一些 其他 种类 是 称为 为了 在 你的 食谱 .

除非食谱中另有说明，否则请使用细砂糖。

[rɪ'membər] [ðæt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['flaʊər] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [moʊst] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]
Remember **that** **baking** **powder** **and** **flour** **are** **the** **most** **important** **ingredients** **in**
记住 那 烘烤 粉末 和 面粉 是 这 最多 重要的 原料 在
['beɪkɪŋ] .
baking **.**
烘烤 .

记住，泡打粉和面粉是烘焙中最重要的原料。

[gɪv] [jɔːr'self] [ðə; ði] [prə'tekʃn] [ænd; ənd][æd'væntɪdʒɪz][ʌv; əv]['kæljʊˌmet] ,

Give	yourself	the	protection	and	advantages	of	Calumet	,
给	你自己	这	保护	和	优势	的	卡卢梅特	,

选择 Calumet，享受其提供的保护和优势。

[ðə; ði] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] . . . [ænd; ənd][ʌv; əv] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər] , [tuː] ,

the	Double	-	Acting	Baking	Powder	.	.	.	and	of	Swans	Down	Cake	Flour	,	too	,
这	双倍的	-	表演	烘烤	粉末	.	.	.	和	的	天鹅	向下	蛋糕	面粉	,	也	,

双效泡打粉……还有天鹅绒蛋糕粉，

[wen'evər] [ðə; ði] ['resəpi] [kɔːlz] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] .

whenever	the	recipe	calls	for	it	.
每当	这	食谱	呼叫	为了	它	.

只要食谱需要就用。

[ˌaɪ 'tiː] ['gɪvz] [tuː; tə] [keɪks] [ænd; ənd][tuː; tə]['sɜːrt(ə)n] [kwɪk] ['brɛdz] [ə; eɪ] ['faɪnnəs] [ænd; ənd] ['laɪtnəs]

It	gives	to	cakes	and	to	certain	quick	breads	a	fineness	and	lightness
它	给予	到	蛋糕	和	到	肯定	快的	面包	一个	精细度	和	亮度

[ðæt] [juː; jʊ]['kænɑːt][ɪk'spekt][frʌm; frəm]['ɔːrd(ə)neri]['flaʊər] .

that	you	cannot	expect	from	ordinary	flour	.
那	你	不能	预计	从	普通的	面粉	.

它能使蛋糕和某些速成面包具有普通面粉无法比拟的细腻和轻盈的口感。

[dəunt][juːz] [mɔːr] ['kæljʊˌmet][ðæn; ðən][ðə; ði]['resəpɪz] [kɔːl][fɔːr; fər] .

Don't	use	more	Calumet	than	the	recipes	call	for	.
不	使用	更多的	卡卢梅特	比	这	食谱	称呼	为了	.

卡鲁梅特盐的用量不要超过食谱要求的量。

[kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] ['gɪvz] [ˌaɪ 'tiː]['ekstrə] [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] — [les] [ʌv; əv][ɪts] ['levnɪŋ] [gæs][ɪz][lɔːst]

Calumet's	Double	-	Action	gives	it	extra	efficiency	—	less	of	its	leavening	gas	is	lost
卡鲁梅特	双倍的	-	行动	给予	它	额外的	效率	—	较少的	的	它是	发酵	气体	是	丢失的

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] ['bætəz] ['dʊrɪŋ] ['mɪksɪŋ] .

from	the	surface	of	batters	during	mixing	.
从	这	表面	的	击球手	期间	混合	.

Calumet 的双重作用使其效率更高——在搅拌过程中，面糊表面损失的膨松气体更少。

['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv] [tests] [hæv; həv] [pruːvd] [ðæt] [ðə; ði] [smɔːl] [ə'maʊnts] [ʌv; əv]['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ]

Thousands	of	tests	have	proved	that	the	small	amounts	of	Calumet	Baking
数千	的	测试	有	已证实	那	这	小的	金额	的	卡卢梅特	烘烤

['paʊdər] ['spesɪfaɪd] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ][best] [rɪ'zʌlts] .

Powder	specified	in	these	recipes	will	give	you	best	results	.
粉末	指定的	在	这些	食谱	将要	给	你	最好的	结果	.

数千次测试证明，这些食谱中指定的少量卡鲁梅特泡打粉能带来最佳效果。

[wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['kæljʊˌmet][tuː; tə][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər][ɪz][ðə; ði] [kə'rekt]

One	level	teaspoon	of	Calumet	to	a	cup	of	sifted	flour	is	the	correct
一	等级	茶匙	的	卡卢梅特	到	一个	杯子	的	筛过的	面粉	是	这	正确的

[prə'pɔːrʃ(ə)n][fɔːr; fər][moʊst]['resəpɪz] .

proportion	for	most	recipes	.
部分	为了	最多	食谱	.

大多数食谱中，一平茶匙卡鲁梅特粉配一杯过筛面粉的正确比例就是如此。

[ɪn][sʌm; səm]['resəpɪz][ðə; ði]['neɪtʃər][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [meɪks] [əd'vaɪzəb(ə)l] ['slaɪtli] [mɔːr] [ɔːr]

In	some	recipes	the	nature	of	the	ingredients	makes	advisable	slightly	more	or
在	一些	食谱	这	自然	的	这	原料	制作	建议	轻微地	更多的	或者

['slaɪtli] [les] . [faɪv]

slightly	less	.	5
轻微地	较少的	.	5

有些食谱中，由于食材的特性，用量可以略微增加或减少。5

[ðiːz] [ɑːr; ər]['beɪsɪk] [ruːlz]
THESE ARE BASIC RULES
这些 是 基本的 规则

这些是基本规则

[fɔːr; fər] ['ʃʊrɪst] , [best] [rɪ'zʌlts] !
for surest , best results !
为了 最可靠的 , 最好的 结果 !

为了确保获得最佳效果！

[ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [ker] [brɪŋz] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [pænz]
A bit of care brings results in preparing pans
一个 少量 的 关心 带来 结果 在 准备 平底锅

准备平底锅时稍加用心就能取得好结果。

[wɑːtʃ] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃəz] — ['faɪnəli] , [test] [ðə; ði] [keɪk]
Watch your baking temperatures — finally , test the cake
手表 你的 烘烤 温度 — 最后 , 测试 这 蛋糕

注意烘焙温度——最后，测试蛋糕是否烤熟。

[duː] ['meʒər] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] ['ækjərətli] [wɪð; wɪθ]['stændərd] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [ænd; ənd]['stændərd]
Do measure all ingredients accurately with standard measuring cups and standard
做 措施 全部 原料 准确 和 标准 测量 杯子 和 标准
['meʒərɪŋ] [spuːnz] .
measuring spoons .
测量 勺子 .

请务必使用标准量杯和标准量匙准确量取所有食材。

[ə; eɪ]['stændərd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [ɪz] [æn; ən] ['ækjərət] [hæf] - [paɪnt] ['meʒər] — [ðə; ði] [ɪ'kwɪvələnt] [ʌv; əv]
A standard measuring cup is an accurate half - pint measure — the equivalent of
一个 标准 测量 杯子 是 一个 准确的 一半 - 品脱 措施 — 这 相等的 的
- ['lev(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnz] .
16 level tablespoons .
- 等级 汤匙 .

一个标准量杯的准确容量为半品脱，相当于 16 平勺。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [gruːvd] [ɑːn][wʌn][saɪd][tuː; tə] [riːd] ¼ , ½ , [ænd; ənd] ¾ ; [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] ,
It is grooved on one side to read ¼ , ½ , and ¾ ; on the other ,
它 是 带槽 在 一 边 到 读 ¼ , ½ , 和 ¾ ; 在 这 其他 ,

它的一侧有凹槽，可以读出¼、½和¾；另一侧，

[tuː; tə] [riːd] ⅓ [ænd; ənd] ⅔ . [ə; eɪ]['stændərd] ['teɪblspuːn] [ɪz] [ɪ'kwɪvələnt] [tuː; tə][θriː]['stændərd]
to read ⅓ and ⅔ . A standard tablespoon is equivalent to 3 standard
到 读 ⅓ 和 ⅔ . 一个 标准 汤匙 是 相等的 到 3 标准
['tiːspuːn] .
teaspoons .
茶匙 .

读作 ⅓ 和 ⅔。一标准汤匙等于 3 个标准茶匙。

['ɔːlweɪz] [sɪft]['flaʊər][wʌns] [bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪ'membər] [ðæt] [ɔːl]['stændərd]
Always sift flour once before measuring , and remember that all standard
总是 筛 面粉 一次 前 测量 , 和 记住 那 全部 标准
['meʒərmənts] [ɑːr; ər]['lev(ə)l] .
measurements are level .
测量 是 等级 .

测量面粉前务必先过筛一次，并记住所有标准测量单位都是水平的。

[duː][mɪks] ['kerfəli] .
Do mix carefully .
做 混合 小心 .

请小心搅拌。

['fɑːloʊ] [ɪg'zæktli][ðə; ði]['mɪksɪŋ][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɪn] [iːtʃ] ['resəpi] .

Follow	exactly	the	mixing	directions	given	in	each	recipe	.
跟随	确切地	这	混合	方向	给定	在	每个	食谱	.

请严格按照每份食谱中的混合说明进行操作。

[ðə; ði] [wei] [juː; jʊ][kəm'baɪn][ænd; ənd]['hænd(ə)l][jʊr; jər] [ɪn'griːdiənts] [ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] .

The	way	you	combine	and	handle	your	ingredients	is	important	.
这	方式	你	结合	和	处理	你的	原料	是	重要的	.

食材的混合和处理方式很重要。

[duː][juːz][ðə; ði] [taɪp] [ænd; ənd][saɪz][ʌv; əv][pænz]['spesɪfaɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpɪz] ,

Do	use	the	type	and	size	of	pans	specified	in	the	recipes	,
做	使用	这	类型	和	尺寸	的	平底锅	指定的	在	这	食谱	,

请务必使用食谱中指定的锅具类型和尺寸。

[ænd; ənd] [prɪ'per] [jʊr; jər][pænz] [bɪ'fɔːr] ['mɪksɪŋ] .

and	prepare	your	pans	before	mixing	.
和	准备	你的	平底锅	前	混合	.

搅拌前请准备好锅具。

[ə; eɪ] [griːst] ['peɪpər]['laɪnɪŋ][ɪn][pænz][fɔːr; fər][lɑːrdʒ] ['bʌtər] [keɪks] ['gɪvz] ['ædɪd] [prə'tekʃn] .

A	greased	paper	lining	in	pans	for	large	butter	cakes	gives	added	protection	.
一个	涂油	纸	衬垫	在	平底锅	为了	大的	黄油	蛋糕	给予	额外	保护	.

在烤盘里铺上涂了油的纸，可以更好地保护大块黄油蛋糕。

[duː]['hænd(ə)l] [keɪks] ['kerfəli] , ['æftər] ['beɪkɪŋ] .

Do	handle	cakes	carefully	,	after	baking	.
做	处理	蛋糕	小心	,	后	烘烤	.

蛋糕烤好后要小心处理。

[pleɪs] ['bʌtər] [keɪk] [ænd; ənd][pæn][ɑːn] [keɪk] [ræk] , [fɔːr; fər][ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] ; [ðen] [rɪ'muːv]

Place	butter	cake	and	pan	on	cake	rack	,	for	about	5	minutes	;	then	remove
地方	黄油	蛋糕	和	平底锅	在	蛋糕	架子	,	为了	关于	5	分钟	;	然后	消除

[frʌm; frəm][pæn] ,

from	pan	,
从	平底锅	,

将黄油蛋糕和烤盘放在冷却架上，静置约5分钟；然后从烤盘中取出。

[ænd; ənd][tɜːrn] [keɪk] , [tɑːp][saɪd][ʌp] , [ɑːn] [ræk] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['kuːlɪŋ] .

and	turn	cake	,	top	side	up	,	on	rack	to	finish	cooling	.
和	转动	蛋糕	,	顶部	边	向上	,	在	架子	到	结束	冷却	.

将蛋糕翻过来，正面朝上，放在冷却架上继续冷却。

[fɔːr; fər] [spʌndʒ] [keɪks] , ['fɑːloʊ][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɪn]['resəpɪz] .

For	sponge	cakes	,	follow	directions	given	in	recipes	.
为了	海绵	蛋糕	,	跟随	方向	给定	在	食谱	.

制作海绵蛋糕时，请按照食谱中的说明进行操作。

[dəunt] [ges] [ə'baʊt][jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃəz] .

Don't	guess	about	your	baking	temperatures	.
不	猜测	关于	你的	烘烤	温度	.

不要凭感觉判断烘焙温度。

[ɪf] [jʊr; jər] [stoʊv] [dʌz] [nɑːt][hæv; həv][æn; ən]['ʌv(ə)n] [hiːt] ['regjuleɪtər] , [juːz][ə; eɪ]['pɔːrtəb(ə)l]

If	your	stove	does	not	have	an	oven	heat	regulator	,	use	a	portable
如果	你的	火炉	做	不是	有	一个	烤箱	热	监管机构	,	使用	一个	便携的

[θər'mɑːmɪtər] .

thermometer	.
温度计	.

如果你的炉灶没有烤箱温度调节器，请使用便携式温度计。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt][kən'troʊl] [hiːt] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [tel] [juː; jʊ] [wen] [tuː; tə][ə'dʒʌst][ðə; ði] ['beɪkɪŋ]

It	does	not	control	heat	,	but	it	does	tell	you	when	to	adjust	the	baking
它	做	不是	控制	热	,	但	它	做	告诉	你	什么时候	到	调整	这	烘烤

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] . [sɪks]

temperature	.	6
温度	.	6

它不控制温度，但会告诉你何时需要调整烘焙温度。6

“ ['velvəti] [krʌm] ” [ɪn][ɔːl][jʊr; jər]['kæljʊˌmet]

“	Velvety	crumb	”	in	all	your	Calumet
“	天鹅绒般的	屑	”	在	全部	你的	卡卢梅特

卡鲁梅特所有产品都拥有“天鹅绒般的面包屑”

['bʌtər] [keɪks]

BUTTER	CAKES
黄油	蛋糕

黄油蛋糕

[siː] [ðə; ði][faɪn]['iːv(ə)n][greɪn] — [ðə; ði] ['velvɪt] - [sɔːft]['tekstʃər] !

See	the	fine	even	grain	—	the	velvet	-	soft	texture	!
看	这	美好的	甚至	粮食	—	这	天鹅绒	-	柔软的	质地	!

看看这细腻均匀的纹理——如天鹅绒般柔软的质地!

['kæljʊˌmet][wʌn] - [eg] [keɪk]

Calumet	One	-	egg	Cake
卡卢梅特	一	-	蛋	蛋糕

卡鲁梅特单蛋蛋糕

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	butter	or	other	shortening
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]

1	egg	,	unbeaten
1	蛋	,	不败

个鸡蛋，未打散

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	cup	milk
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [wel] .
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **well** **.**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 出色地 .

先将黄油充分搅打至蓬松，然后逐渐加入糖，继续搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] ['veri] ['θɜːrəli] .
Add **egg** **and** **beat** **very** **thoroughly** **.**
添加 蛋 和 打 非常 彻底 .

加入鸡蛋，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
Bake **in** **greased** **pan** **,** **8** **×** **8** **×** **2** **inches** **,** **in** **moderate** **oven** **(** **350°F** **.** **)**
烤 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] .
50 **minutes** **.**
- 分钟 .

50分钟。

[spred] ['tʃɔːklət] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] .
Spread **Chocolate** **Butter** **Frosting** **(** **page** **17** **)** **on** **top** **and** **sides** **of** **cake** **.**
传播 巧克力 黄油 糖霜 (页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部和侧面涂抹巧克力奶油糖霜（第 17 页）。

[ðɪs] [keɪk] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [tuː] [griːst] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .)
This **cake** **may** **be** **baked** **in** **two** **greased** **8** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.** **)**
这 蛋糕 可能 是 烘焙 在 二 涂油 8 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .)
- ['mɪnɪts] .
25 **minutes** **.**
- 分钟 .

这款蛋糕可以在两个涂油的 8 英寸圆形蛋糕模具中，以中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

['ɔrɪndʒ]	[dɪ'zɜ:rt]	[keɪk]
Orange	**Dessert**	**Cake**
橙子	甜点	蛋糕

橙子甜点蛋糕

[ju:z]	['resəpi]	[fɔ:r; fər]	['kæljʊˌmet]	[wʌn]	-	[eg]	[keɪk]	.
Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**One**	**-**	**egg**	**Cake**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	一	-	蛋	蛋糕	.

使用卡鲁梅特单蛋蛋糕的配方。

[ˌeɪ di: 'di:]	[ˌtu:'tu:]	['ti:spu:n]	['greɪtɪd]	['ɔrɪndʒ]	[raɪnd]	[tu:; tə]	['bʌtər]	[bɪ'fɔ:r]	['kri:mɪŋ]	,
Add	**2**	**teaspoons**	**grated**	**orange**	**rind**	**to**	**butter**	**before**	**creaming**	**,**
添加	2	茶匙	磨碎的	橙子	果皮	到	黄油	前	奶油	,

在将黄油搅打至顺滑之前，加入2茶匙磨碎的橙皮。

[ænd; ənd]	½	[kʌp]	['faɪnli]	[kʌt]	['reɪzɪnz]	[tu:; tə]	[kri:md]	['bʌtər]	-	['ʃʊgər]	-	[eg]	['mɪkstʃər]	;	[ə'mɪt]	[və'nɪlə]	.
and	**½**	**cup**	**finely**	**cut**	**raisins**	**to**	**creamed**	**butter**	**-**	**sugar**	**-**	**egg**	**mixture**	**;**	**omit**	**vanilla**	**.**
和	½	杯子	精细地	切	葡萄干	到	奶油	黄油	-	糖	-	蛋	混合物	;	忽略	香草	.

在奶油、糖和鸡蛋混合物中加入 ½ 杯切碎的葡萄干；省略香草精。

[beɪk]	[ɪn]	[gri:st]	[eɪt]	×	[eɪt]	×	[ˌtu:'tu:]	-	[ɪntʃ]	[pæn]	[ɪn]	['mɑ:dərət]	['ʌv(ə)n]	(	350°F	.	)
Bake	**in**	**greased**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	涂油	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在抹了油的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，用中等温度（350°F）烘烤。

-	['mɪnɪts]	.
50	**minutes**	**.**
-	分钟	.

50分钟。

[wen]	[keɪk]	[hæz; həz]	[ku:ld]	½	['aʊər]	,	['kʌvər]	[wɪð; wɪθ]	[pɑ:rt]	[ʌv; əv]	['sweitənd]	['ɔrɪndʒ]	[dʒu:s]	,
When	**cake**	**has**	**cooled**	**½**	**hour**	**,**	**cover**	**with**	**part**	**of**	**sweetened**	**orange**	**juice**	**,**
什么时候	蛋糕	有	冷却	½	小时	,	覆盖	和	部分	的	加糖	橙子	汁	,

蛋糕冷却半小时后，淋上部分甜橙汁。

[prɪ'perd]	[baɪ]	['ædɪŋ]	½	[kʌp]	['ʃʊgər]	[tu:; tə]	½	[kʌp]	[dʒu:s]	[ænd; ənd]	['stɜ:rɪŋ]	[ʌn'tɪl]	['ʃʊgər]	[ɪz]	[dɪ'zɑ:lvd]
prepared	**by**	**adding**	**½**	**cup**	**sugar**	**to**	**½**	**cup**	**juice**	**and**	**stirring**	**until**	**sugar**	**is**	**dissolved**
准备	经过	添加	½	杯子	糖	到	½	杯子	汁	和	搅拌	直到	糖	是	溶解

.

:

.

将 ½ 杯糖加入 ½ 杯果汁中，搅拌至糖溶解即可制成。

[rɪ'pi:t]	[æt; ət]	['ɪntərvlz]	[ʌn'tɪl]	[ɔ:l]	[dʒu:s]	[hæz; həz]	[bɪn]	[ju:st]	.
Repeat	**at**	**intervals**	**until**	**all**	**juice**	**has**	**been**	**used**	**.**
重复	在	间隔	直到	全部	汁	有	到过	用过的	.

重复此步骤，直至果汁全部用完。

['bɔ:stən; 'bɑ:stən]	[kri:m]	[paɪ]
Boston	**Cream**	**Pie**
波士顿	奶油	馅饼

波士顿奶油派

[ju:z]	['resəpi]	[fɔ:r; fər]	['kæljʊˌmet]	[wʌn]	-	[eg]	[keɪk]	.
Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**One**	**-**	**egg**	**Cake**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	一	-	蛋	蛋糕	.

使用卡鲁梅特单蛋蛋糕的配方。

[beɪk]	[ɪn]	[tu:]	[gri:st]	[naɪn]	-	[ɪntʃ]	['leɪər]	[pænz]	[ɪn]	['mɑ:dərət]	['ʌv(ə)n]	(	375°F	.	)	-	['mɪnɪts]	.
Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	.

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

[spred] ['kʌstərd] [kri:m] ['fɪlɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twi:n] ['leər] .

Spread	**Custard**	**Cream**	**Filling**	**(**	**page**	**18**	**)**	**between**	**layers**	**.**
传播	蛋奶冻	奶油	填充	(	页	-	)	之间	层	.

在各层之间涂抹卡仕达奶油馅料（第 18 页）。

[sɪft] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ['oʊvər][tɑ:p] . ['sɛvən]

Sift	**powdered**	**sugar**	**over**	**top**	**.**	**7**
筛	粉末状	糖	超过	顶部	.	7

在上面筛一层糖粉。7

['tʃɔ:klət] [fʌdʒ] [keɪk]

Chocolate	**Fudge**	**Cake**
巧克力	做傻事	蛋糕

巧克力软糖蛋糕

([wʌn] [eg])

(	**1**	**egg**	**)**
(	1	蛋	)

（1个鸡蛋）

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔ:r] ['ʌðər] ['ʃɔ:rtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['bi:tn]

1	**egg**	**,**	**well**	**beaten**
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[ˌtu:'tu:] [skwer] ['beɪkɜ-z] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] , [meltid]

2	**squares**	**Baker's**	**Unsweetened**	**Chocolate**	**,**	**melted**
2	正方形	面包师的	无糖	巧克力	,	融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**egg**	**and**	**beat**	**well**	**;**	**then**	**chocolate**	**and**	**blend**	**.**
添加	蛋	和	打	出色地	;	然后	巧克力	和	混合	.

加入鸡蛋并搅拌均匀；然后加入巧克力并混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (325°F .) [wʌn]['aʊər] ,

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**325°F**	**.**	**)**	**1**	**hour**	**,**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	325°F	.	)	1	小时	,

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（325°F）烘烤1小时。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

or	**until**	**done**	**.**
或者	直到	完毕	.

或者直到完成为止。

[spred] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) , [ɔːr] [hʌŋ'geriən] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɑːn][tɑːp]

Spread	**Fudge**	**Frosting**	**(**	**page**	**16**	**)**	**,**	**or**	**Hungarian**	**Chocolate**	**Frosting**	**(**	**page**	**18**	**)**	**on**	**top**
传播	做傻事	糖霜	(	页	-	)	,	或者	匈牙利	巧克力	糖霜	(	页	-	)	在	顶部

[ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk] .

and	**sides**	**of**	**cake**	**.**
和	侧面	的	蛋糕	.

在蛋糕顶部和侧面涂抹软糖糖霜（第 16 页）或匈牙利巧克力糖霜（第 18 页）。

[plæn'teɪʃ(ə)n]['mɑːrb(ə)l] [keɪk]

Plantation	**Marble**	**Cake**
种植园	大理石	蛋糕

种植园大理石蛋糕

([ˌtuː'tuː] [egz])

(	**2**	**eggs**	**)**
(	2	鸡蛋	)

（2个鸡蛋）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	cup	butter	or	other	shortening
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	, 出色地		被打败

2个鸡蛋，充分打散

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	cup	milk
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

½	teaspoon	cloves
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	teaspoon	nutmeg
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [məˈlæsɪz]

2	tablespoons	molasses
2	汤匙	糖蜜

2汤匙糖蜜

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	together
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	times	.
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] ; [ðen] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add eggs ; then flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 鸡蛋 ; 然后 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

加入鸡蛋；然后交替加入面粉和牛奶，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[dɪ'vaɪd] ['bætər] ['ɪntuː] [tuː] [pɑːrts] .
Divide batter into two parts .
划分 连击 进入 二 部分 .

将面糊分成两份。

[tuː; tə] [wʌn] [pɑːrt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['spaɪsɪz] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
To one part , add spices and molasses .
到 一 部分 , 添加 香料 和 糖蜜 .

其中一部分加入香料和糖蜜。

[pʊt] [baɪ] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɪntuː] [griːst] [loʊf] [pæn] , [eɪt] × [fɔːr] × [θriː] [ɪntʃɪz] ,
Put by tablespoons into greased loaf pan , 8 × 4 × 3 inches ,
放 经过 汤匙 进入 涂油 面包 平底锅 , 8 × 4 × 3 英寸 ,

用汤匙将面糊放入抹了油的8×4×3英寸的吐司模具中，

['ɔːltərneɪtɪŋ] [laɪt] [ænd; ənd] [dɑːrk] ['mɪkstʃɚz] .
alternating light and dark mixtures .
交替 光 和 黑暗的 混合物 .

明暗交替混合。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [wʌn] ['aʊər] [ænd; ənd] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in moderate oven (350°F .) 1 hour and 15 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (350°F .) 1 小时 和 - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时 15 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk] .
Spread Butter Frosting (page 17) on top and sides of cake .
传播 黄油 糖霜 (页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部和侧面涂抹奶油糖霜（第 17 页）。

[luˌiːziˈænə] [spaɪs] [keɪk]
Louisiana Spice Cake
路易斯安那州 香料 蛋糕

路易斯安那香料蛋糕

([ˌtuːˈtuː] [egz])
(2 eggs)
(2 鸡蛋)

（2个鸡蛋）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 cups sifted Swans Down Cake Flour
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

½	**teaspoon**	**ginger**
½	茶匙	姜

半茶匙姜

1½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1½	**teaspoons**	**cinnamon**
1½	茶匙	肉桂

1½茶匙肉桂

¾ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

¾	**teaspoon**	**cloves**
¾	茶匙	丁香

¾茶匙丁香

¾ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¾	**teaspoon**	**nutmeg**
¾	茶匙	肉豆蔻

¾茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [məˈlæsɪz]

3	**tablespoons**	**molasses**
3	汤匙	糖蜜

3汤匙糖蜜

['sɛvən] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld] ['kɔːfi]

7	**tablespoons**	**cold**	**coffee**
7	汤匙	寒冷的	咖啡

7汤匙冷咖啡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**spices**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	香料	,	和	筛

[təˈgeðər] [θriː] [taɪmz] .

together	**three**	**times**	**.**
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和香料，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [blend] .
Add **eggs** **and** **beat** **well** **;** **then** **molasses** **and** **blend** **.**
添加 鸡蛋 和 打 出色地 ; 然后 糖蜜 和 混合 .

加入鸡蛋并充分搅拌；然后加入糖蜜并混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['kɔːfi] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **coffee** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 咖啡 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和咖啡交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr]
Bake **in** **two** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.** **)** **25** **minutes** **,** **or**
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 , 或者
[ʌn'tɪl] [dʌn] .
until **done** **.**
直到 完毕 .

在两个抹了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] .
Spread **Butter** **Frosting** **(** **page** **17** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **of** **cake** **.**
传播 黄油 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间和蛋糕顶部涂抹奶油糖霜（第 17 页）。

['pætiːz] ['bɜːrθdeɪ] [keɪk]
Patty's **Birthday** **Cake**
帕蒂的 生日 蛋糕

帕蒂的生日蛋糕

([ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts])
(**2** **egg** **whites** **)**
(2 蛋 白人)

（2个蛋清）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] , [ʌn'biːtn]

2	**egg**	**whites**	**,**	**unbeaten**
2	蛋	白人	,	不败

2个未打发的蛋白

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

¼	**teaspoon**	**vanilla**
¼	茶匙	香草

¼茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

¼	**teaspoon**	**almond**	**extract**
¼	茶匙	杏仁	提炼

¼茶匙杏仁提取物

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**	**three**	**times**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [wel] .

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**well**	**.**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	出色地	.

先将黄油充分搅打至蓬松，然后逐渐加入糖，继续搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [waɪts] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] ['veri] ['θɜːrəli] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**egg**	**whites**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**very**	**thoroughly**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	蛋	白人	,	一	在	一个	时间	,	殴打	非常	彻底	后	每个	添加	.

将蛋清一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

Add	**flavoring**	**.**
添加	调味	.

加入调味料。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] .

-	**50**	**minutes**	**.**
-	分钟		.

50分钟。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] ; ['sprɪŋk(ə)l]

Spread	**Seven**	**Minute**	**Frosting**	**(**	**page**	**16**	**)**	**on**	**top**	**and**	**sides**	**of**	**cake**	**;**	**sprinkle**
传播	七	分钟	糖霜	(	页	-	)	在	顶部	和	侧面	的	蛋糕	;	撒

[wɪð; wɪθ] ['beɪkɚz] ['koʊkənʌt] ,

with	**Baker's**	**Coconut**	**,**
和	面包师的	椰子	,

在蛋糕顶部和侧面涂抹七分钟糖霜（第16页）；撒上烘焙师椰蓉，

['sʌðərn] [staɪl] , ['tɪntɪd] [ə; eɪ] ['delɪkət] [pɪŋk] .

Southern	**Style**	**,**	**tinted**	**a**	**delicate**	**pink**	**.**
南方	风格	,	有色	一个	精美的	粉色的	.

南方风情，略带淡粉色。

[ɪnˈsɜːrt]['taɪni][pɪŋk] ['kændlz] [ɪn] ['frɔːstɪd] [keɪk] . [eɪt]

Insert	**tiny**	**pink**	**candles**	**in**	**frosted**	**cake**	**.**	**8**
插入	微小的	粉色的	蜡烛	在	磨砂	蛋糕	.	8

在糖霜蛋糕上插入粉色小蜡烛。

['feɪvərɪt] ['tʃɔːklət] ['leɪər] [keɪk]

Favorite	**Chocolate**	**Layer**	**Cake**
最喜欢的	巧克力	层	蛋糕

最爱的巧克力千层蛋糕

([ˌtuːˈtuː] [egz])

(	**2**	**eggs**	**)**
(	2	鸡蛋	)

（2个鸡蛋）

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2¼	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2¼	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2¼	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] [ˈbiːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft] [ˈflaʊər] [wʌns] , [ˈmeʒər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [təˈgeðər]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] [ˈbʌtər] [ˈθɜːrəli] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] [ˈflʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **eggs** **and** **beat** **well** **.**
添加 鸡蛋 和 打 出色地 .

加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈflaʊər] , [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] [ˈleɪər] [pænz] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (375°F .) - [ˈmɪnɪts] .
Bake **in** **two** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.** **)** **25** **minutes** **.**
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

[spred] [fʌdʒ] [ˈfrɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪˈtwiːn] [ˈleər] [ænd; ənd] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk]
Spread **Fudge** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **and** **sides** **of** **cake**
传播 做傻事 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕
.
:
.

在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面涂抹巧克力软糖糖霜（第 16 页）。

['feɪvərɪt] [kʌp] [keɪks]
Favorite Cup Cakes
最喜欢的 杯子 蛋糕

最受欢迎的纸杯蛋糕

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['feɪvərɪt] ['tʃɔːklət] ['leɪər] [keɪk] .
Use recipe for Favorite Chocolate Layer Cake .
使用 食谱 为了 最喜欢的 巧克力 层 蛋糕 .

使用您最喜欢的巧克力千层蛋糕配方。

[tɜːrn] [ðə; ði] ['bætər] ['ɪntuː] [griːst] [kʌp] - [keɪk] [pænz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] ;
Turn the batter into greased cup - cake pans , filling them ⅔ full ;
转动 这 连击 进入 涂油 杯子 - 蛋糕 平底锅 , 填充 他们 ⅔ 满的 ;

将面糊倒入抹了油的纸杯蛋糕模具中，装至三分之二满；

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
bake in moderate oven (375°F .) 20 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤 20 分钟，或直至烤熟。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] ['wʌndər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) , [ɔːr] [bɜːrnt] ['ʃʊgər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .
Cover with Chocolate Wonder Frosting (page 17) , or Burnt Sugar Frosting (page 16) .
覆盖 和 巧克力 想知道 糖霜 (页 -) , 或者 烧焦的 糖 糖霜 (页 -) .

用巧克力奇迹糖霜（第 17 页）或焦糖糖霜（第 16 页）覆盖。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] [keɪks] .
Makes 2 dozen cakes .
制作 2 打 蛋糕 .

可做两打蛋糕。

['bɪzi] [deɪ] [keɪk]
Busy Day Cake
忙碌的 天 蛋糕

忙碌日蛋糕

([θriː] [egz])
(3 eggs)
(3 鸡蛋)

（3个鸡蛋）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
3 cups sifted Swans Down Cake Flour
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
4 teaspoons Calumet Baking Powder
4 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

4茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

1⅔ [kʌps] ['ʃʊgər]
1⅔ cups sugar
1⅔ 杯子 糖

1⅔ 杯糖

½ [kʌp] ['sɔfənd] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup softened butter or other shortening
½ 杯子 软化 黄油 或者 其他 缩短

半杯软化的黄油或其他起酥油

[θriː] [egz] , [wel] ['biːtn]
3 eggs , well beaten
3 鸡蛋 , 出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ cups milk
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
together three times .
一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] .
Add butter .
添加 黄油 .

加入黄油。

[kəm'baɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl]
Combine eggs , milk , and vanilla , and add to flour mixture , stirring until
结合 鸡蛋 , 牛奶 , 和 香草 , 和 添加 到 面粉 混合物 , 搅拌 直到
[ɔːl] ['flaʊər] [ɪz] ['dæmpənd] .
all flour is dampened .
全部 面粉 是 潮湿 .

将鸡蛋、牛奶和香草精混合，加入面粉混合物中，搅拌至所有面粉都湿润。

[ðen] [biːt] ['vɪgərəsli] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Then beat vigorously 1 minute .
然后 打 大力 1 分钟 .

然后快速搅拌1分钟。

[beɪk] [ɪn] [θriː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake in three greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 25 minutes .
烤 在 三 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 .

在三个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

[spred] ['ɔrɪndʒ] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] .
Spread Orange Butter Frosting (page 17) between layers and on top of cake .
传播 橙子 黄油 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间和蛋糕顶部涂抹橙子奶油糖霜（第 17 页）。

['koʊkənʌt] ['leɪər] [keɪk]
Coconut Layer Cake
椰子 层 蛋糕

椰子千层蛋糕

([θriː] [egz])
(3 eggs)
(3 鸡蛋)

（3个鸡蛋）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

⅔	cup	butter	or	other	shortening
⅔	杯子	黄油	或者	其他	缩短

⅔ 杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[θriː] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn]

3	egg	yolks	,	well	beaten
3	蛋	蛋黄	, 出色地		被打败

3个蛋黄，充分打散

⅓ [kʌp] [mɪlk]

⅓	cup	milk
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[θriː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]

3	egg	whites	,	stiffly	beaten
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn][kæn; kən] ['beɪkɚz] ['koʊkənʌt] , ['sʌðərn] [staɪl]

1	can	Baker's	Coconut	,	Southern	Style
1	能	面包师的	椰子	,	南方	风格

1罐贝克牌南方风味椰子

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [təˈgeðər]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	together
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	times	.
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] ; [ðen] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm]
Add **egg** **yolks** **;** **then** **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time**
添加 蛋 蛋黄 ; 然后 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间
.
:
.

加入蛋黄；然后交替加入面粉和牛奶，每次少量加入。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .
Add **vanilla** **and** **fold** **in** **egg** **whites** **.**
添加 香草 和 折叠 在 蛋 白人 .

加入香草精，拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -
Bake **in** **two** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.** **)** **25** **to** **30**
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 至 30 分钟。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz]
Spread **Seven** **Minute** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **and** **sides**
传播 七 分钟 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面
[ʌv; əv] [keɪk] .
of **cake** **.**
的 蛋糕 .

将七分钟糖霜（第 16 页）涂抹在蛋糕层之间以及蛋糕的顶部和侧面。

['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] ['leɪər] [ænd; ənd] [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['koʊkənʌt] [waɪl] ['frɔːstɪŋ] [ɪz] [stɪl] [sɔːft] .
Sprinkle **each** **layer** **and** **outside** **of** **cake** **with** **coconut** **while** **frosting** **is** **still** **soft** **.**
撒 每个 层 和 外部 的 蛋糕 和 椰子 尽管 糖霜 是 仍然 柔软的 .

趁糖霜还未干透，在蛋糕的每一层和外层撒上椰丝。

[praɪz] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
Prize **Devil's** **Food** **Cake**
奖 魔鬼的 食物 蛋糕

获奖的魔鬼蛋糕

([θriː] [egz])
(**3** **eggs** **)**
(3 鸡蛋)

（3个鸡蛋）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

2¾ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2¾ teaspoons Calumet Baking Powder
2¾ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¾茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅔ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅔ cup butter or other shortening
⅔ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

⅔ 杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[θriː] [egz] , [wel] ['biːtn]
3 eggs , well beaten
3 鸡蛋 , 出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[θriː] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
3 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

3块贝克牌无糖巧克力，融化

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add eggs and beat well ; then chocolate and beat until smooth .
添加 鸡蛋 和 打 出色地 ; 然后 巧克力 和 打 直到 光滑的 .

加入鸡蛋并搅拌均匀；然后加入巧克力，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊər] , [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] [ˈleɪər] [pænz][ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**35**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在两个抹了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（350°F）的烤箱烘烤 35 分钟，或直至烤熟。

[spred] [ˈsev(ə)n] [ˈmɪnɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪˈtwiːn] [ˈleər] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk] . [naɪn]

Spread	**Seven**	**Minute**	**Frosting**	**(**	**page**	**16**	**)**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**and**	**sides**	**of**	**cake**	**.**	**9**
传播	七	分钟	糖霜	(	页	-	)	之间	层	和	在	顶部	和	侧面	的	蛋糕	.	9

将七分钟糖霜（第16页）涂抹在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面。9

[bɜːrnt] [ˈʃʊgər] [keɪk]

Burnt	**Sugar**	**Cake**
烧焦的	糖	蛋糕

焦糖蛋糕

([θriː] [egz])

(	**3**	**eggs**	**)**
(	3	鸡蛋	)

(3个鸡蛋)

½ [kʌp] [ˈʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

¼ [kʌp][hɑːt][ˈwɔːtər]

¼	**cup**	**hot**	**water**
¼	杯子	热的	水

¼ 杯热水

[θriː][kʌps] [ˈsɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] [ˈflaʊər]

3	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
3	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] [ˈtiːspuːn] [ˈkæljʊˌmet] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[θriː] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn]
3 egg yolks , well beaten
3 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

3个蛋黄，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɑːrməlaɪzd; 'kærəməlaɪzd] ['ʃʊgər] ['sɪrəp]
2 tablespoons caramelized sugar syrup
2 汤匙 焦糖 糖 糖浆

2汤匙焦糖糖浆

[θriː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
3 egg whites , stiffly beaten
3 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[tuː; tə] [meɪk] ['kɑːrməlaɪzd; 'kærəməlaɪzd] ['ʃʊgər] ['sɪrəp] ,
To make caramelized sugar syrup ,
到 制作 焦糖 糖 糖浆 ,

制作焦糖糖浆，

[pleɪs] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ɪn] ['skɪlɪt] ['oʊvər] ['miːdiəm] [fleɪm] [ænd; ənd] [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [meltid]
place ½ cup sugar in skillet over medium flame and stir constantly until melted
地方 ½ 杯子 糖 在 煎锅 超过 中等的 火焰 和 搅拌 不断地 直到 融化
[ænd; ənd] [kwaɪt] [dɑːrk] .
and quite dark .
和 相当 黑暗的 .

将 ½ 杯糖放入平底锅中，用中火不断搅拌，直到糖融化并变成深色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər] , [stɜːr] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Remove from fire , add ¼ cup hot water , stir until dissolved .
消除 从 火 , 添加 ¼ 杯子 热的 水 , 搅拌 直到 溶解 .

从火上移开，加入 ¼ 杯热水，搅拌至溶解。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**egg**	**yolks**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	蛋	蛋黄	和	打	出色地	.

加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**water**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	水	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和水交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɑːrməlaɪzd; 'kærəməlaɪzd] ['ʃʊgər] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**2**	**tablespoons**	**caramelized**	**sugar**	**syrup**	**and**	**blend**	**.**
添加	2	汤匙	焦糖	糖	糖浆	和	混合	.

加入2汤匙焦糖糖浆，搅拌均匀。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -

Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**to**	**30**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	到	-

['mɪnɪts] ,

minutes	**,**
分钟	,

在两个抹了油的9英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤25至30分钟。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

or	**until**	**done**	**.**
或者	直到	完毕	.

或者直到完成为止。

[spred] [bɜːrnt] ['ʃʊgər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) , [meɪd] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kɑːrməlaɪzd; 'kærəməlaɪzd]

Spread	Burnt	Sugar	Frosting	(	page	16	)	,	made	with	remaining	caramelized
传播	烧焦的	糖	糖霜	(	页	-	)	,	制成	和	其余的	焦糖

['ʃʊgər] ['sɪrəp] ,

sugar	syrup	,
糖	糖浆	,

涂抹焦糖糖霜（第16页），用剩余的焦糖糖浆制成，

[bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] .

between	layers	and	on	top	and	sides	of	cake	.
之间	层	和	在	顶部	和	侧面	的	蛋糕	.

蛋糕层之间、顶部和侧面。

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [keɪk]

Pineapple	Upside	Down	Cake
菠萝	上行	向下	蛋糕

菠萝翻转蛋糕

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [keɪk] , ['sʌbstitjuːtiŋ] [fɔːr] ['slaɪsɪz] [kænd]

Use	recipe	for	Apricot	Upside	Down	Cake	,	substituting	4	slices	canned
使用	食谱	为了	杏	上行	向下	蛋糕	,	替换	4	切片	罐装

['paɪnæp(ə)l] [fɔːr; fər] ['eɪprɪkɒts] ,

pineapple	for	apricots	,
菠萝	为了	杏子	,

使用杏子倒置蛋糕的食谱，用4片罐装菠萝代替杏子。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] [wʌn] [kʌp] ['slaɪtli] ['broʊkən] [pɪ'kɑːn] [miːts] .

and	adding	1	cup	slightly	broken	pecan	meats	.
和	添加	1	杯子	轻微地	破碎的	胡桃	肉类	.

并加入 1 杯略微碎裂的山核桃仁。

[ə'reɪndʒ] ['paɪnæp(ə)l] ['slaɪsɪz] [ɑːn] ['bʌtər] - ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] ['kʌvərɪŋ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] -

Arrange	pineapple	slices	on	butter	-	sugar	mixture	covering	bottom	of	8	×	8	×	2	-
安排	菠萝	切片	在	黄油	-	糖	混合物	覆盖	底部	的	8	×	8	×	2	-

[ɪntʃ] [pæn] ,

inch	pan	,
英寸	平底锅	,

将菠萝片铺在铺有黄油糖混合物的8×8×2英寸烤盘底部，

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][pɪ'kɑːn] [miːts] ['oʊvər][tɑːp] .

and	sprinkle	pecan	meats	over	top	.
和	撒	胡桃	肉类	超过	顶部	.

最后在上面撒上山核桃碎。

[tɜːrn] ['bætər] ['oʊvər]['kɑːntents][ʌv; əv][pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Turn	batter	over	contents	of	pan	,	and	bake	in	moderate	oven	(	350°F	.	)
转动	连击	超过	内容	的	平底锅	,	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

将面糊倒扣在烤盘中，放入中等温度的烤箱（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

50	minutes	,	or	until	done	.
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

50分钟，或直到完成为止。

[sɜːrv] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɑːn] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [nʌts] [ɑːn][tɑːp] .

Serve	upside	down	on	dish	with	pineapple	and	nuts	on	top	.
服务	上行	向下	在	盘子	和	菠萝	和	坚果	在	顶部	.

将蛋糕倒扣在盘子上，上面放上菠萝和坚果。

[sɜːrv] [wɔːrm] .

Serve	warm	.
服务	温暖的	.

趁热食用。

['gɑːrnɪʃ]	[wɪð; wɪθ]	[wɪpt]	[kriːm]	[ænd; ənd]	[ə'dɪʃən(ə)l]	[nʌts]	,	[ɪf]	[dɪ'zaɪrd]	.
Garnish	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**additional**	**nuts**	**,**	**if**	**desired**	**.**
装饰	和	鞭打	奶油	和	额外的	坚果	, 如果		想要的	.

根据个人喜好，可以用鲜奶油和坚果装饰。

[kʌt]	[ɪn]	[wedʒz]	.
Cut	**in**	**wedges**	**.**
切	在	楔形	.

切成楔形。

['leɪdi]	['bɔːltɪmɔːr]	[keɪk]
Lady	**Baltimore**	**Cake**
女士	巴尔的摩	蛋糕

巴尔的摩夫人蛋糕

(	[θriː]	[eg]	[waɪts]	)
(	**3**	**egg**	**whites**	**)**
(	3	蛋	白人	)

（3个蛋清）

[θriː]	[kʌps]	['sɪftɪd]	[swɔnz]	[daʊn]	[keɪk]	['flaʊər]
3	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
3	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː]	['tiːspuːn]	['kæljʊˌmet]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]
3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼	['tiːspuːn]	[sɔːlt]
¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½	[kʌp]	['bʌtər]	[ɔːr]	['ʌðər]	['ʃɔːrtnɪŋ]
½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

1½	[kʌps]	['ʃʊgər]
1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

½	[kʌp]	[mɪlk]
½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

½	[kʌp]	['wɔːtər]
½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[wʌn]	['tiːspuːn]	[və'nɪlə]
1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

¼	['tiːspuːn]	['ɑːmənd]	['ekstrækt; ɪk'strækt]
¼	**teaspoon**	**almond**	**extract**
¼	茶匙	杏仁	提炼

¼茶匙杏仁提取物

[θriː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
3 egg whites , stiffly beaten
3 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add flour , alternately with liquid , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 液体 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和液体交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ; [foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] .
Add flavoring ; fold in egg whites .
添加 调味 ; 折叠 在 蛋 白人 .

加入调味料；拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake in two greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 20 minutes .
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 .

在两个涂了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 20 分钟。

[spred] ['leɪdi] ['bɔːltɪmɔːr] ['fɪlɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leər] , [ænd; ənd] ['frɔːstɪŋ] ['oʊvər] [keɪk] .
Spread Lady Baltimore Filling (page 17) between layers , and Frosting over cake .
传播 女士 巴尔的摩 填充 (页 -) 之间 层 , 和 糖霜 超过 蛋糕 .

在蛋糕层之间涂抹巴尔的摩夫人馅料（第 17 页），并在蛋糕上涂抹糖霜。

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt]['ʌpsaɪd] [daʊn] [keɪk]
Apricot Upside Down Cake
杏 上行 向下 蛋糕

杏子翻转蛋糕

([wʌn] [eg])
(1 egg)
(1 蛋)

（1个鸡蛋）

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
1¼ cups sifted Swans Down Cake Flour
1¼ 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

1¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1¼ teaspoons Calumet Baking Powder
1¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons butter or other shortening
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
¾ cup granulated sugar
¾ 杯子 颗粒状 糖

¾ 杯砂糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
½ cup brown sugar , firmly packed
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

- [kʊkt] ['eɪprɪkɒts]
12 cooked apricots
- 煮熟 杏子

12个煮熟的杏子

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [wel] .
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together well .
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 出色地 .

先将黄油充分搅打至蓬松，然后逐渐加入糖，继续搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] ['veri] ['θɜːrəli] .

Add	**egg**	**and**	**beat**	**very**	**thoroughly**	**.**
添加	蛋	和	打	非常	彻底	.

加入鸡蛋，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[melt][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɪn][eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn][ɔːr][eɪt] - [ɪntʃ] ['skɪlɪt] , ['oʊvər] [loʊ] [fleɪm] .

Melt	**4**	**tablespoons**	**butter**	**in**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**or**	**8**	**-**	**inch**	**skillet**	**,**	**over**	**low**	**flame**	**.**
熔化	4	汤匙	黄油	在	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅或者		8	-	英寸	煎锅	,	超过	低的	火焰	.

在 8 × 8 × 2 英寸的平底锅或 8 英寸的煎锅中，用小火融化 4 汤匙黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgər] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] [meltid] .

Add	**brown**	**sugar**	**;**	**stir**	**until**	**melted**	**.**
添加	棕色的	糖	;	搅拌	直到	融化	.

加入红糖；搅拌至融化。

[ɑːn] [ðɪs] [ə'reɪndʒ] ['eɪprɪkɒts] , [kʌt] - [saɪd][ʌp] .

On	**this**	**arrange**	**apricots**	**,**	**cut**	**-**	**side**	**up**	**.**
在	这	安排	杏子	,	切	-	边	向上	.

将杏子切面朝上摆放在这个位置。

[tɜːrn] ['bætər] ['oʊvər]['kɑːntents][ʌv; əv][pæn] .

Turn	**batter**	**over**	**contents**	**of**	**pan**	**.**
转动	连击	超过	内容	的	平底锅	.

将面糊倒扣在锅底。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在中等温度的烤箱（350°F/175°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .

50	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

50分钟，或直到完成为止。

['luːs(ə)n] [keɪk] [frʌm; frəm][saɪdz][ænd; ənd]['bɑːtəm] .

Loosen	**cake**	**from**	**sides**	**and**	**bottom**	**.**
松开	蛋糕	从	侧面	和	底部	.

将蛋糕从侧面和底部松开。

[sɜːrv] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [wɪð; wɪθ]['eɪprɪkɒts][ɑːn][tɑːp] . -

Serve	**upside**	**down**	**with**	**apricots**	**on**	**top**	**.**	**10**
服务	上行	向下	和	杏子	在	顶部	.	-

将蛋糕倒扣上桌，上面放上杏干。10

['tʃɔ:klət] ['rɪbən] [keɪk]
Chocolate **Ribbon** **Cake**
巧克力 丝带 蛋糕

巧克力丝带蛋糕

([ˌtu:'tu:] [egz] [ænd; ənd][ˌtu:'tu:] [eg] [joʊk])
(**2** **eggs** **and** **2** **egg** **yolks** **)**
(2 鸡蛋 和 2 蛋 蛋黄)

（2个鸡蛋和2个蛋黄）

[θri:][kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
3 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θri:] ['ti:spu:n] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['bʌtər] [ɔ:r] ['ʌðər] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
⅔ **cup** **butter** **or** **other** **shortening**
⅔ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

⅔ 杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtu:'tu:] [egz] [ænd; ənd][ˌtu:'tu:] [eg] [joʊk] , [wel] ['bi:tn]
2 **eggs** **and** **2** **egg** **yolks** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 和 2 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

2个鸡蛋和2个蛋黄，充分打散

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[θri:] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] , [meltid][ænd; ənd] [ku:ld]
3 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate** **,** **melted** **and** **cooled**
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化 和 冷却

3块贝克牌无糖巧克力，融化并冷却

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ [kʌp][hɑ:t]['wɔ:tər]
¼ **cup** **hot** **water**
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add eggs and beat well .
添加 鸡蛋 和 打 出色地 .

加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[kəm'baɪn] ['tʃɔːklət] , ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd] ['bʌtər] , [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine chocolate , sugar , water , soda , and butter , and mix well .
结合 巧克力 , 糖 , 水 , 苏打 , 和 黄油 , 和 混合 出色地 .

将巧克力、糖、水、小苏打和黄油混合均匀。

[kuːl] ['slaɪtli] .
Cool slightly .
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[tɜːrn][ə; eɪ] ['dʒenərəs] [wʌn] - [θɜːrd][ʌv; əv] ['bætər] ['ɪntuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pæn] .
Turn a generous one - third of batter into greased 9 - inch layer pan .
转动 一个 慷慨的 一 - 第三 的 连击 进入 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 .

将三分之一的面糊倒入抹了油的 9 英寸圆形烤盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bætər] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] ; [tɜːrn]

Add	**chocolate**	**mixture**	**to**	**remaining**	**batter**	**,**	**stirring**	**until**	**thoroughly**	**blended**	**;**	**turn**
添加	巧克力	混合物	到	其余的	连击	,	搅拌	直到	彻底	混合	;	转动

['ɪntuː] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] .

into	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**.**
进入	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	.

将巧克力混合物加入剩余的面糊中，搅拌至完全融合；倒入两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**30**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤 30 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['ræzberi] [dʒæm] [bɪ'twiːn] ['leər] , [ɜ'ɪndʒɪŋ] [laɪt] ['leɪər] [bɪ'twiːn] [dɑːrk] [wʌnz] ;

Spread	**raspberry**	**jam**	**between**	**layers**	**,**	**arranging**	**light**	**layer**	**between**	**dark**	**ones**	**;**
传播	覆盆子	果酱	之间	层	,	安排	光	层	之间	黑暗的	一个	;

在每层之间涂抹覆盆子果酱，将浅色层放在深色层之间；

['kʌvər] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

cover	**cake**	**with**	**Seven**	**Minute**	**Frosting**	**(**	**page**	**16**	**)**	**.**
覆盖	蛋糕	和	七	分钟	糖霜	(	页	-	)	.

用七分钟糖霜覆盖蛋糕（第 16 页）。

[hʌŋ'geriən] [kriːm] [keɪk]

Hungarian	**Cream**	**Cake**
匈牙利	奶油	蛋糕

匈牙利奶油蛋糕

([ˌtuː'tuː] [egz])

(	**2**	**eggs**	**)**
(	2	鸡蛋	)

（2个鸡蛋）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] ['hevi] [kriːm]

1¼	**cups**	**heavy**	**cream**
1¼	杯子	重的	奶油

1¼ 杯浓奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli][tuː; tə] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **sugar** **gradually** **to** **eggs** **,** **and** **beat** **well** **.**
添加 糖 逐步地 到 鸡蛋 , 和 打 出色地 .

逐渐将糖加入鸡蛋中，并充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [kriːm] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **cream** **,** **beating** **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
添加 面粉 , 交替 和 奶油 , 殴打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

将面粉和奶油交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
Bake **in** **greased** **pan** **,** **8** **×** **8** **×** **2** **inches** **,** **in** **moderate** **oven** **(** **350°F** **.** **)**
烤 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] .
50 **minutes** **.**
- 分钟 .

50分钟。

[spred] [wɪð; wɪθ] [hʌŋ'geriən] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .
Spread **with** **Hungarian** **Chocolate** **Frosting** **(** **page** **18** **)** **.**
传播 和 匈牙利 巧克力 糖霜 (页 -) .

涂抹匈牙利巧克力糖霜（第 18 页）。

[ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l][goʊld] [keɪk]
Economical **Gold** **Cake**
经济 金子 蛋糕

经济型金饼

([θriː] [eg] [joʊk])
(**3** **egg** **yolks** **)**
(3 蛋 蛋黄)

（3个蛋黄）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [eg] [joʊk] , ['biːtn] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]
3 egg yolks , beaten until thick and
3 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和

3个蛋黄，打发至浓稠，

['lemən] - ['kʌlərd]
lemon - colored
柠檬 - 有色

柠檬色

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ɔːr]
1 teaspoon vanilla , or
1 茶匙 香草 , 或者

1茶匙香草精，或

½ ['tiːspuːn] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]
½ teaspoon orange extract
½ 茶匙 橙子 提炼

½茶匙橙子提取物

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
Sift flour once , measure , add baking powder , and sift together three times .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 和 筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light and fluffy .
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光 和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add egg yolks and beat well .
添加 蛋 蛋黄 和 打 出色地 .

加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

Add	**flavoring**	**.**
添加	调味	.

加入调味料。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)
第2/5页

[biːt] [wel] .
Beat well .
打 出色地 .

打得好。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -
Bake in two greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 25 to 30
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 至 30 分钟。

[spred] ['lemən] ['koʊkənʌt] ['fɪlɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd] ['snoʊi] ['lemən] ['frɔːstɪŋ] (
Spread Lemon Coconut Filling (page 18) between layers and Snowy Lemon Frosting (
传播 柠檬 椰子 填充 (页 -) 之间 层 和 雪 柠檬 糖霜 (
[peɪdʒ] -) [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk] .
page 17) on top and sides of cake .
页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间涂抹柠檬椰子馅料（第 18 页），在蛋糕顶部和侧面涂抹雪白柠檬糖霜（第 17 页）。

['sprɪŋk(ə)l] ['beɪkɚz] ['koʊkənʌt] , ['sʌðərn] [staɪl] , ['oʊvər] [keɪk] .
Sprinkle Baker's Coconut , Southern Style , over cake .
撒 面包师的 椰子 , 南方 风格 , 超过 蛋糕 .

在蛋糕上撒上南方风味的贝克椰蓉。

[ðɪs] [keɪk] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] ,
This cake may be baked in greased pan , 8 × 8 × 2 inches ,
这 蛋糕 可能 是 烘焙 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 ,

这款蛋糕可以用抹了油的烤盘烘烤，烤盘尺寸为 8 × 8 × 2 英寸。

[ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
in moderate oven (350°F .)
在 缓和 烤箱 (350°F .)

在中等温度的烤箱中（350°F）

- ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] ; [ɔːr] [ɪn] [griːst] [kʌp] - [keɪk] [pænz] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) -
50 minutes , or until done ; or in greased cup - cake pans in moderate oven (375°F .) 20
- 分钟 , 或者 直到 完毕 ; 或者 在 涂油 杯子 - 蛋糕 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) -
['mɪnɪts] ,
minutes ,
分钟 ,

烤50分钟，或直至烤熟；或在抹了油的纸杯蛋糕模具中，用中等温度（375°F）烘烤20分钟。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
or until done .
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

[meɪks] [θriː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] [kʌp] [keɪks] .
Makes 3 dozen small cup cakes .
制作 3 打 小的 杯子 蛋糕 .

可制作36个小纸杯蛋糕。

['sɪlvər] [keɪk]
Silver Cake
银 蛋糕

银饼

([fɔːr] [eg] [waɪts])
(4 egg whites)
(4 蛋 白人)

（4个蛋清）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
3 cups sifted Swans Down Cake Flour
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 teaspoons Calumet Baking Powder
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ ['tiːspuːn] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
½ teaspoon lemon extract
½ 茶匙 柠檬 提炼

½茶匙柠檬提取物

[fɔːr] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
Sift flour once , measure , add baking powder , and sift together three times .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 和 筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .
Add lemon extract .
添加 柠檬 提炼 .

加入柠檬提取物。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] ;
Fold in egg whites ;
折叠 在 蛋 白人 ;

轻轻拌入蛋白；

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -
bake in two greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 25 to 30
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 至 30 分钟。

[spred] ['snoʊi] ['lemən] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz]
Spread Snowy Lemon Frosting (page 17) between layers and on top and sides
传播 雪 柠檬 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面
[ʌv; əv] [keɪk] . -
of cake . 11
的 蛋糕 . -

将雪白柠檬糖霜（第17页）涂抹在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面。11

['mɪrək(ə)l] [keɪk]
Miracle Cake
奇迹 蛋糕

奇迹蛋糕

([fɔːr] [egz])
(4 eggs)
(4 鸡蛋)

（4个鸡蛋）

4⅔ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
4⅔ cups sifted Swans Down Cake Flour
4⅔ 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

4⅔ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

4½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
4½ teaspoons Calumet Baking Powder
4½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

4½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 cup butter or other shortening
1 杯子 黄油 或者 其他 缩短

杯黄油或其他起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

[fɔːr] [egz] ， [wel] [ˈbiːtn]
4 **eggs** **，** **well** **beaten**
4 鸡蛋 ，出色地 被打败

4个鸡蛋，充分打散

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[sɪft] [ˈflaʊər] [wʌns] ， [ˈmeʒər] ， [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ， [ænd; ənd] [sɪft] [təˈgeðər]
Sift **flour** **once** **，** **measure** **，** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **，** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 ， 措施 ， 添加 烘烤 粉末 和 盐 ， 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] [ˈbʌtər] [ˈθɜːrəli] ， [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli] ， [ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **，** **add** **sugar** **gradually** **，** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 ， 添加 糖 逐步地 ， 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] [ˈflʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add **eggs** **and** **mix** **well** **.**
添加 鸡蛋 和 混合 出色地 .

加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈflaʊər] ， [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] ， [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add **flour** **，** **alternately** **with** **milk** **，** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 ， 交替 和 牛奶 ， 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[dɪˈvaɪd] [ˈbætər] [ˈɪntuː] [pænz] [fɔːr; fər] [ˈstɔːrɪŋ] [ænd; ənd] [ˈbeɪkɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [θriː] [weɪz] [səˈdʒestɪd] [bɪˈloʊ]
Divide **batter** **into** **pans** **for** **storing** **and** **baking** **in** **the** **three** **ways** **suggested** **below**
划分 连击 进入 平底锅 为了 存储 和 烘烤 在 这 三 方式 建议 以下
.
:
.

将面糊分成几份，分别装入烤盘中，然后按照以下三种方法进行储存和烘烤。

['ɔrɪndʒ]	['leɪər]	[keɪk]	.
Orange	**Layer**	**Cake**	**.**
橙子	层	蛋糕	.

橙子千层蛋糕。

[tɜːrn]	[əˈbaʊt]	⅓	[ʌv; əv]	['mɪrək(ə)l]	[keɪk]	['bætər]	['ɪntuː]	[tuː]	[griːst]	[eɪt]	-	[ɪntʃ]	['leɪər]	[pænz]	.
Turn	**about**	**⅓**	**of**	**Miracle**	**Cake**	**batter**	**into**	**two**	**greased**	**8**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**.**
转动	关于	⅓	的	奇迹	蛋糕	连击	进入	二	涂油	8	-	英寸	层	平底锅	.

将大约三分之一的奇迹蛋糕面糊倒入两个涂了油的 8 英寸圆形蛋糕模具中。

['kʌvər]	['kloʊsli]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	[dæmp]	[klɔːθ]	,	[ðen]	[wɪð; wɪθ]	[wækst]	['peɪpər]	;	[taɪ]	[sɪ'kjʊrli]	,
Cover	**closely**	**with**	**a**	**damp**	**cloth**	**,**	**then**	**with**	**waxed**	**paper**	**;**	**tie**	**securely**	**,**
覆盖	密切	和	一个	潮湿	布	,	然后	和	打蜡	纸	;	领带	安全地	,

先用湿布严密覆盖，再用蜡纸覆盖；然后系紧。

[ænd; ənd]	[stɔːr]	[ɪn]	[rɪ'frɪdʒəreɪtər]	[ʌn'tɪl]	[keɪk]	[ɪz]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[beɪkt]	.
and	**store**	**in**	**refrigerator**	**until**	**cake**	**is**	**to**	**be**	**baked**	**.**
和	店铺	在	冰箱	直到	蛋糕	是	到	是	烘焙	.

放入冰箱冷藏，待烤蛋糕时取出即可。

[beɪk]	[ɪn]	['mɑːdərət]	['ʌv(ə)n]	(	375°F	.	)	-	['mɪnɪts]	,	[ɔːr]	[ʌn'tɪl]	[dʌn]	.
Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[kuːl]	.
Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[spred]	['ɔrɪndʒ]	['bʌtər]	['frɔːstɪŋ]	(	[peɪdʒ]	-	)	[bɪ'twiːn]	['leər]	[ænd; ənd]	[ɑːn]	[tɑːp]	[ænd; ənd]	[saɪdz]
Spread	**Orange**	**Butter**	**Frosting**	**(**	**page**	**17**	**)**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**and**	**sides**
传播	橙子	黄油	糖霜	(	页	-	)	之间	层	和	在	顶部	和	侧面

[ʌv; əv]	[keɪk]	.
of	**cake**	**.**
的	蛋糕	.

在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面涂抹橙子奶油糖霜（第 17 页）。

['feɪvərɪt]	[dʒæm]	[skwer]	.
Favorite	**Jam**	**Squares**	**.**
最喜欢的	果酱	正方形	.

最爱的果酱方块。

[tɜːrn]	[əˈbaʊt]	⅓	[ʌv; əv]	['mɪrək(ə)l]	[keɪk]	['bætər]	['ɪntuː]	[griːst]	[pæn]	,	[eɪt]	×	[eɪt]	×	[ˌtuː'tuː]	[ɪntʃɪz]	,
Turn	**about**	**⅓**	**of**	**Miracle**	**Cake**	**batter**	**into**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**
转动	关于	⅓	的	奇迹	蛋糕	连击	进入	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,

将大约三分之一的奇迹蛋糕面糊倒入抹了油的 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中，

['kʌvər]	['kloʊsli]	[wɪð; wɪθ]	[dæmp]	[klɔːθ]	,	[ðen]	[wɪð; wɪθ]	[wækst]	['peɪpər]	;	[taɪ]	[sɪ'kjʊrli]	,
cover	**closely**	**with**	**damp**	**cloth**	**,**	**then**	**with**	**waxed**	**paper**	**;**	**tie**	**securely**	**,**
覆盖	密切	和	潮湿	布	,	然后	和	打蜡	纸	;	领带	安全地	,

先用湿布严密覆盖，再用蜡纸覆盖；系紧。

[ænd; ənd]	[stɔːr]	[ɪn]	[rɪ'frɪdʒəreɪtər]	[ʌn'tɪl]	[keɪk]	[ɪz]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[beɪkt]	.
and	**store**	**in**	**refrigerator**	**until**	**cake**	**is**	**to**	**be**	**baked**	**.**
和	店铺	在	冰箱	直到	蛋糕	是	到	是	烘焙	.

放入冰箱冷藏，待烤蛋糕时取出即可。

[beɪk]	[ɪn]	['mɑːdərət]	['ʌv(ə)n]	(	350°F	.	)
Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在中等温度的烤箱（350°F/175°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
50 minutes , or until done .
- 分钟 , 或者 直到 完毕 .

50分钟，或直到完成为止。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['eni] ['feɪvərɪt] [dʒæm] ['foʊldɪd] ['ɪntuː] ½ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt] .
Top with ½ cup of any favorite jam folded into ½ cup cream , whipped .
顶部 和 ½ 杯子 的 任何 最喜欢的 果酱 折叠 进入 ½ 杯子 奶油 , 鞭打 .

将 ½ 杯你喜欢的果酱拌入 ½ 杯打发的奶油中，淋在上面。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] .
Cut in squares for serving .
切 在 正方形 为了 服务 .

切成方块即可食用。

['kɜːrənt] [kʌp] [keɪks] .
Currant Cup Cakes .
黑醋栗 杯子 蛋糕 .

黑加仑纸杯蛋糕。

[tɜːrn] [ə'baʊt] ⅓ [ʌv; əv] ['mɪrək(ə)l] [keɪk] ['bætər] ['ɪntuː] [griːst] [kʌp] - [keɪk] [pænz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] .
Turn about ⅓ of Miracle Cake batter into greased cup - cake pans , filling them ⅔ full .
转动 关于 ⅓ 的 奇迹 蛋糕 连击 进入 涂油 杯子 - 蛋糕 平底锅 , 填充 他们 ⅔ 满的 .

将约三分之一的奇迹蛋糕面糊倒入抹了油的纸杯蛋糕模具中，填至三分之二满。

['sprɪŋk(ə)l] ['kʌrənts] [ɔːr] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] ['oʊvər] [tɑːps] [ʌv; əv] [keɪks] .
Sprinkle currants or seedless raisins over tops of cakes .
撒 醋栗 或者 无籽 葡萄干 超过 最高额 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部撒上黑加仑干或无籽葡萄干。

['kʌvər] ['kloʊsli] [wɪð; wɪθ] [dæmp] [klɔːθ] , [ðen] [wækst] ['peɪpər] : [taɪ] [sɪ'kjʊrli] ,
Cover closely with damp cloth , then waxed paper : tie securely ,
覆盖 密切 和 潮湿 布 , 然后 打蜡 纸 : 领带 安全地 ,

先用湿布严密覆盖，再用蜡纸覆盖，并系紧。

[ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl] [keɪks] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [beɪkt] .
and store in the refrigerator until cakes are to be baked .
和 店铺 在 这 冰箱 直到 蛋糕 是 到 是 烘焙 .

放入冰箱冷藏，待烤蛋糕时再取出。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in moderate oven (375°F .) 20 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤20分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - [lɑːrdʒ] [ɔːr] - ['miːdiəm] [kʌp] [keɪks] .
Makes 16 large or 24 medium cup cakes .
制作 - 大的 或者 - 中等的 杯子 蛋糕 .

可制作16个大号或24个中号纸杯蛋糕。

[fruːt] [keɪk]
Fruit Cake
水果 蛋糕

水果蛋糕

(- [egz])
(10 eggs)
(- 鸡蛋)

（10个鸡蛋）

[wʌn] [paʊnd] (4½ [kʌps]) ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
1 pound (4½ cups) sifted Swans Down Cake Flour
1 磅 (4½ 杯子) 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

1磅（4½杯）过筛的天鹅绒蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon Calumet Baking Powder
1 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [meɪs]
½ teaspoon mace
½ 茶匙 锤

½茶匙肉豆蔻

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 pound butter or other shortening
1 磅 黄油 或者 其他 缩短

1磅黄油或其他起酥油

[wʌn] [paʊnd] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 pound brown sugar
1 磅 棕色的 糖

1磅红糖

- [egz] , [wel] ['biːtn]
10 eggs , well beaten
- 鸡蛋 , 出色地 被打败

10个鸡蛋，充分打散

½ [paʊnd] ['kændid] ['tʃeriːz]
½ pound candied cherries
½ 磅 脯 樱桃

半磅蜜饯樱桃

½ [paʊnd] ['kændid] ['paɪnæp(ə)l]
½ pound candied pineapple
½ 磅 脯 菠萝

半磅蜜饯菠萝

[wʌn] [paʊnd] [deɪts] , ['siːdɪd] [ænd; ənd] [slaɪst]
1 pound dates , seeded and sliced
1 磅 日期 , 播种 和 切片

1磅去核切片枣

[wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz]
1 pound raisins
1 磅 葡萄干

1磅葡萄干

[wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts]
1 **pound** **currants**
1 磅 醋栗

1磅醋栗

½ [paʊnd] ['sɪtrən] , ['θɪnli] [slaɪst]
½ **pound** **citron** **,** **thinly** **sliced**
½ 磅 香橼 , 薄薄的 切片

半磅香橼，切成薄片

½ [paʊnd] ['kændid] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl]
½ **pound** **candied** **orange** **and** **lemon** **peel**
½ 磅 腩 橙子 和 柠檬 果皮

半磅糖渍橙皮和柠檬皮

½ [paʊnd] [nʌt] [miːts] , [tʃɑːpt]
½ **pound** **nut** **meats** **,** **chopped**
½ 磅 坚果 肉类 , 切碎

半磅坚果仁，切碎

[wʌn] [kʌp] ['hʌni]
1 **cup** **honey**
1 杯子 蜂蜜

杯蜂蜜

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 **cup** **molasses**
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

½ [kʌp] ['saɪdər]
½ **cup** **cider**
½ 杯子 苹果酒

半杯苹果酒

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **spices** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 香料 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和香料，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **shortening** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 缩短 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将起酥油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [fruːts] , [piːl] , [nʌts] , ['hʌni] , [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] ['saɪdər] .
Add **eggs** **,** **fruits** **,** **peel** **,** **nuts** **,** **honey** **,** **molasses** **,** **and** **cider** **.**
添加 鸡蛋 , 水果 , 果皮 , 坚果 , 蜂蜜 , 糖蜜 , 和 苹果酒 .

加入鸡蛋、水果、果皮、坚果、蜂蜜、糖蜜和苹果酒。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['grædʒuəli] .
Add **flour** **gradually** **.**
添加 面粉 逐步地 .

分次加入面粉。

[tɜːrn]['ɪntuː] [fɔːr] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pænz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [griːst] ,

Turn	**into**	**four**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pans**	**which**	**have**	**been**	**greased**	**,**
转动	进入	四	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	哪个	有	到过	涂油	,

将面团倒入四个已抹油的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，

[laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['hevi] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [ə'gen] [griːst] .

lined	**with**	**heavy**	**paper**	**,**	**and**	**again**	**greased**	**.**
衬里	和	重的	纸	,	和	再次	涂油	.

内衬厚纸，并再次涂油。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (250°F .)

Bake	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**250°F**	**.**	**)**
烤	在	慢的	烤箱	(	250°F	.	)

用低温烤箱（250°F）烘烤。

[θriː] [tuː; tə] 3½ ['aʊərz] .

3	**to**	**3½**	**hours**	**.**
3	到	3½	小时	.

至 3.5 小时。

[meɪks] - [paʊndz] [fruːt] [keɪk] .

Makes	**10**	**pounds**	**fruit**	**cake**	**.**
制作	-	磅	水果	蛋糕	.

可制作10磅水果蛋糕。

['dʒɪndʒərbred]

Gingerbread
姜饼

姜饼

([wʌn] [eg])

(	**1**	**egg**	**)**
(	1	蛋	)

（1个鸡蛋）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

¼	**teaspoon**	**soda**
¼	茶匙	苏打

¼茶匙苏打水

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

2	**teaspoons**	**ginger**
2	茶匙	姜

2茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup butter or other shortening
⅓ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

⅓ 杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

⅔ [kʌp] [mə'læsɪz]
⅔ cup molasses
⅔ 杯子 糖蜜

⅔ 杯糖蜜

¾ [kʌp]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk]
¾ cup sour milk or buttermilk
¾ 杯子 酸的 牛奶 或者 酪乳

¾ 杯酸奶或酪乳

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd]
Sift flour once , measure , add baking powder , soda , spices , and salt , and
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 苏打 , 香料 , 和 盐 , 和
[sɪft] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
sift together three times .
筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、小苏打、香料和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; [ðen] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt]
Add egg and molasses ; then flour , alternately with milk , a small amount
添加 蛋 和 糖蜜 ; 然后 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量
[æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
at a time .
在 一个 时间 .

加入鸡蛋和糖蜜；然后交替加入面粉和牛奶，每次少量加入。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
Bake in greased pan , 8 × 8 × 2 inches , in moderate oven (350°F .)
烤 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] . -
50 minutes , or until done . 12
- 分钟 , 或者 直到 完毕 . -

50分钟，或直至完成。12

[θæŋk] ['kæljʊˌmet][fɔːr; fər] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['θrɪfti]

Thank	Calumet	for	delicious	and	thrifty
感谢	卡卢梅特	为了	可口的	和	节俭

感谢卡鲁梅特，它美味又实惠

[spʌndʒ] [keɪks]

SPONGE	CAKES
海绵	蛋糕

海绵蛋糕

[spʌndʒ] [keɪks] [ɑːr; ər][aɪ'diːəl] [keɪks] [fɔːr; fər] ['tʃɪldrən]

Sponge	cakes	are	ideal	cakes	for	children
海绵	蛋糕	是	理想的	蛋糕	为了	孩子们

海绵蛋糕是儿童的理想蛋糕

[hɑːt][mɪlk] [spʌndʒ] [keɪk]

Hot	Milk	Sponge	Cake
热的	牛奶	海绵	蛋糕

热牛奶海绵蛋糕

([θriː] [egz])

(	3	eggs	)
(	3	鸡蛋	)

（3个鸡蛋）

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

1	cup	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
1	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的 Swans Down 蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoon	Calumet	Baking	Powder
1	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]

2	teaspoons	lemon	juice
2	茶匙	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt][mɪlk]

6	tablespoons	hot	milk
6	汤匙	热的	牛奶

6汤匙热牛奶

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	and	sift	together	three	times	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] [ænd; ənd] ['nɪrli] [waɪt] (- ['mɪnɪts]) .

Beat	eggs	until	very	thick	and	light	and	nearly	white	(	10	minutes	)	.
打	鸡蛋	直到	非常	厚的	和	光	和	几乎	白色的	(	-	分钟	)	.

把鸡蛋打至非常浓稠、蓬松且接近白色（10分钟）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli] , [ˈbiːtɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .

Add	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**constantly**	**.**
添加	糖	逐步地	,	殴打	不断地	.

一边搅拌一边慢慢加入糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [dʒuːs] .

Add	**lemon**	**juice**	**.**
添加	柠檬	汁	.

加入柠檬汁。

[foʊld] [ɪn] [ˈflaʊər] , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Fold	**in**	**flour**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
折叠	在	面粉	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

分次少量地拌入面粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] , [ˈmɪksɪŋ] [ˈkwɪkli] [ʌnˈtɪl] [ˈbætər] [ɪz] [smuːð] .

Add	**milk**	**,**	**mixing**	**quickly**	**until**	**batter**	**is**	**smooth**	**.**
添加	牛奶	,	混合	迅速地	直到	连击	是	光滑的	.

加入牛奶，快速搅拌至面糊顺滑。

[tɜːrn] [æt; ət] [wʌns] [ˈɪntuː] [ʌnˈgriːst] [tuː b] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .)

Turn	**at**	**once**	**into**	**ungreased**	**tube**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
转动	在	一次	进入	未涂油的	管子	平底锅	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

立即倒入未涂油的管状模具中，放入中等温度的烤箱（350°F）烘烤。

- [ˈmɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .

35	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

35分钟，或直到完成。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈʌv(ə)n] [ænd; ənd] [ɪnˈvɜːrt] [pæn] [wʌn] [ˈaʊər] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [koʊld] .

Remove	**from**	**oven**	**and**	**invert**	**pan**	**1**	**hour**	**,**	**or**	**until**	**cold**	**.**
消除	从	烤箱	和	倒置	平底锅	1	小时	,	或者	直到	寒冷的	.

从烤箱中取出，将烤盘倒扣，放置 1 小时或直至冷却。

[ðɪs] [ˈmɪkstʃər] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [tuː] [ˈlaɪtli] [griːst] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [pænz] [ɪn]

This	**mixture**	**may**	**be**	**baked**	**in**	**two**	**lightly**	**greased**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pans**	**in**
这	混合物	可能	是	烘焙	在	二	轻轻	涂油	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	在

[ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] ,

moderate	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**
缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,

可以将这种混合物倒入两个涂抹了少量油脂的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 25 分钟。

[ɔːr] [ɪn] - × [eɪt] × [θriː] - [ɪntʃ] [pæn] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] .

or	**in**	**12**	**×**	**8**	**×**	**3**	**-**	**inch**	**pan**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**30**	**minutes**	**.**
或者	在	-	×	8	×	3	-	英寸	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

或者放入 12 × 8 × 3 英寸的烤盘中，在中等温度的烤箱（350°F）中烤 30 分钟。

[oʊld] - [ˈfæʃnd] [ˈdʒeli] [roʊl]

Old	**-**	**fashioned**	**Jelly**	**Roll**
老的	-	造型	果冻	卷

老式果冻卷

([fɔːr] [egz])

(	**4**	**eggs**	**)**
(	4	鸡蛋	)

（4个鸡蛋）

¾ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] [ˈflaʊər]

¾	**cup**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
¾	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

¾ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

¾ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
¾ teaspoon Calumet Baking Powder
¾ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

¾茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] [egz]
4 eggs
4 鸡蛋

4个鸡蛋

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər]
¾ cup sifted sugar
¾ 杯子 筛过的 糖

¾ 杯过筛糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['dʒeli] (['eni] ['fleɪvər])
1 cup jelly (any flavor)
1 杯子 果冻 (任何 味道)

杯果冻（任何口味）

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] ; ['meʒər] .
Sift flour once ; measure .
筛 面粉 一次 ; 措施 .

将面粉过筛一次；称量。

[kəm'baɪn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [egz] [ɪn] [boʊl] .
Combine baking powder , salt , and eggs in bowl .
结合 烘烤 粉末 , 盐 , 和 鸡蛋 在 碗 .

将泡打粉、盐和鸡蛋放入碗中混合。

[pleɪs] ['oʊvər] ['smɔːlər] [boʊl] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] [eg] ['biːtər] ,
Place over smaller bowl of hot water and beat with rotary egg beater ,
地方 超过 较小的 碗 的 热的 水 和 打 和 旋转 蛋 击打者 ,

将碗放在装有热水的小碗上，用电动打蛋器搅拌。

['ædɪŋ] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'kʌmz] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] - ['kʌlərd] .
adding sugar gradually until mixture becomes thick and light - colored .
添加 糖 逐步地 直到 混合物 变成 厚的 和 光 - 有色 .

逐渐加入糖，直到混合物变得浓稠且颜色变浅。

[rɪ'muːv] [boʊl] [frʌm; frəm] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Remove bowl from hot water .
消除 碗 从 热的 水 .

将碗从热水中取出。

[foʊld] [ɪn] ['flaʊər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Fold in flour and vanilla .
折叠 在 面粉 和 香草 .

拌入面粉和香草精。

[tɜːrn] ['ɪntuː] - × - - [ɪntʃ] [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [griːst] ,
Turn into 15 × 10 - inch pan which has been greased ,
转动 进入 - × - - 英寸 平底锅 哪个 有 到过 涂油 ,

倒入已抹油的15×10英寸烤盘中，

[laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['peɪpər] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv] [edʒ] , [ænd; ənd] [ə'gen] [griːst] .

lined	with	paper	to	within	½	inch	of	edge	,	and	again	greased	.
衬里	和	纸	到	之内	½	英寸	的	边缘	,	和	再次	涂油	.

用纸衬到距离边缘 ½ 英寸处，然后再次涂油。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (400°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	in	hot	oven	(	400°F	.	)	13	minutes	.
烤	在	热的	烤箱	(	400°F	.	)	-	分钟	.

在高温烤箱（400°F）中烘烤13分钟。

['kwɪkli] [kʌt] [ɔːf] [krɪsp] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ʌv; əv] [keɪk] .

Quickly	cut	off	crisp	edges	of	cake	.
迅速地	切	离开	脆	边缘	的	蛋糕	.

快速切掉蛋糕的酥脆边缘。

[tɜːrn] [frʌm; frəm] [pæn] [æt; ət] [wʌns] [ɑːn] [klɔːθ] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

Turn	from	pan	at	once	on	cloth	covered	with	powdered	sugar	.
转动	从	平底锅	在	一次	在	布	涵盖	和	粉末状	糖	.

立即将食物从锅中取出，放在铺有糖粉的布上。

[rɪ'muːv] ['peɪpər] .

Remove	paper	.
消除	纸	.

移除纸张。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['dʒeli] [ænd; ənd] [roʊl] .

Spread	with	jelly	and	roll	.
传播	和	果冻	和	卷	.

涂上果酱卷起来。

[ræp] [ɪn] [klɔːθ] [ænd; ənd] [kuːl] [ɑːn] [ræk] . -

Wrap	in	cloth	and	cool	on	rack	.	13
裹	在	布	和	凉爽的	在	架子	.	-

用布包好，放在架子上冷却。13

['ɔrɪndʒ] [spʌndʒ] [keɪk]

Orange	Sponge	Cake
橙子	海绵	蛋糕

橙香海绵蛋糕

([ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] [joʊk])

(	2	eggs	and	1	egg	yolk	)
(	2	鸡蛋	和	1	蛋	蛋黄	)

（2个鸡蛋和1个蛋黄）

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

1¼	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
1¼	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1¼	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
1¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

1	**tablespoon**	**grated**	**orange**	**rind**
1	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

1汤匙磨碎的橙皮

[ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][wʌn] [eg] [joʊk]

2	**eggs**	**and**	**1**	**egg**	**yolk**
2	鸡蛋	和	1	蛋	蛋黄

2个鸡蛋和1个蛋黄

¼ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

¼	**cup**	**orange**	**juice**
¼	杯子	橙子	汁

¼ 杯橙汁

¼ [kʌp]['wɔːtər]

¼	**cup**	**water**
¼	杯子	水

¼ 杯水

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə] [egz] ,

Add	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**orange**	**rind**	**to**	**eggs**	**,**
添加	½	杯子	糖	和	橙子	果皮	到	鸡蛋	,

在鸡蛋中加入半杯糖和橙皮屑，

[ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] - ['kʌlərd] ; [ˌeɪ diː 'diː]

and	**beat**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**	**thick**	**and**	**lemon**	**-**	**colored**	**;**	**add**
和	打	和	旋转	蛋	击打者	直到	厚的	和	柠檬	-	有色	;	添加

[rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] ,

remaining	**sugar**	**gradually**	**,**
其余的	糖	逐步地	,

用电动打蛋器打发至浓稠且呈柠檬色；逐渐加入剩余的糖，

['biːtɪŋ] ['veri] ['θɜːrəli] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['wɔːtər] .

beating	**very**	**thoroughly**	**;**	**then**	**add**	**orange**	**juice**	**and**	**water**	**.**
殴打	非常	彻底	;	然后	添加	橙子	汁	和	水	.

充分搅拌；然后加入橙汁和水。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**flour**	**gradually**	**,**	**beating**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**	**smooth**	**.**
添加	面粉	逐步地	,	殴打	和	旋转	蛋	击打者	直到	光滑的	.

逐渐加入面粉，用电动打蛋器搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [ʌn'griːst] [tuːb] [pæn] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**ungreased**	**tube**	**pan**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**55**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	未涂油的	管子	平底锅	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在未涂油的管状烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 55 分钟，或直至烤熟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][ɪn'vɜːrt][pæn][wʌn]['aʊər] , [ɔːr][ʌn'tɪl][koʊld] .

Remove	**from**	**oven**	**and**	**invert**	**pan**	**1**	**hour**	**,**	**or**	**until**	**cold**	**.**
消除	从	烤箱	和	倒置	平底锅	1	小时	,	或者	直到	寒冷的	.

从烤箱中取出，将烤盘倒扣，放置 1 小时或直至冷却。

['tʃɔ:klət] [spʌndʒ] ['leɪər] [keɪk]
Chocolate **Sponge** **Layer** **Cake**
巧克力 海绵 层 蛋糕

巧克力海绵蛋糕

([fɔ:r] [egz])
(4 eggs)
(4 鸡蛋)

（4个鸡蛋）

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
1¼ cups sifted Swans Down Cake Flour
1¼ 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

1¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1¼ ['ti:spu:n] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1¼ teaspoons Calumet Baking Powder
1¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['ti:spu:n] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔ:r] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət]
4 squares Baker's Unsweetened Chocolate
4 正方形 面包师的 无糖 巧克力

4块贝克牌无糖巧克力

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[fɔ:r] [eg] [joʊk] , ['bi:tn] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌlərd]
4 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored
4 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

4个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[fɔ:r] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['bi:tn]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	苏打	,	和	盐	,	和	筛

[tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .

together	**three**	**times**	**.**
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、小苏打和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] [tuː; tə][mɪlk][ænd; ənd] [hiːt] [ɪn]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Add	**chocolate**	**to**	**milk**	**and**	**heat**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
添加	巧克力	到	牛奶	和	热	在	双倍的	锅炉	.

将巧克力加入牛奶中，隔水加热。

[wen] ['tʃɔːklət] [ɪz][meltid] , [stɜːr][ʌn'tɪl] ['blendɪd] ; [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]

When	**chocolate**	**is**	**melted**	**,**	**stir**	**until**	**blended**	**;**	**add**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**cook**	**until**
什么时候	巧克力	是	融化	,	搅拌	直到	混合	;	添加	½	杯子	糖	和	厨师	直到

['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

thickened	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
增稠	,	搅拌	不断地	.

巧克力融化后，搅拌至混合均匀；加入½杯糖，不断搅拌，煮至浓稠。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli][tuː; tə] [eg] [joʊk] ,

Add	**remaining**	**sugar**	**gradually**	**to**	**egg**	**yolks**	**,**
添加	其余的	糖	逐步地	到	蛋	蛋黄	,

将剩余的糖逐渐加入蛋黄中，

['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [bɪ'kʌmz] ['veri] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] - ['kʌlərd] .

beating	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**	**mixture**	**becomes**	**very**	**thick**	**and**	**light**	**-**	**colored**	**.**
殴打	和	旋转	蛋	击打者	直到	混合物	变成	非常	厚的	和	光	-	有色	.

用旋转式打蛋器搅拌，直到混合物变得非常浓稠且颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][blend] .

Add	**chocolate**	**mixture**	**and**	**flavoring**	**and**	**blend**	**.**
添加	巧克力	混合物	和	调味	和	混合	.

加入巧克力混合物和调味料，搅拌均匀。

[foʊld][ɪn]['flaʊər] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ; [ðen] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**flour**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**;**	**then**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	面粉	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	;	然后	蛋	白人	.

分次少量拌入面粉，然后拌入蛋白。

[tɜːrn]['ɪntuː] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər][pænz] .

Turn	**into**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**.**
转动	进入	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	.

倒入两个抹了油的9英寸多层烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 30 分钟。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Spread	**with**	**Chocolate**	**Butter**	**Frosting**	**(**	**page**	**17**	**)**	**.**
传播	和	巧克力	黄油	糖霜	(	页	-	)	.

涂抹巧克力奶油糖霜（第 17 页）。

['tʃɔ:klət] [spʌndʒ] [roʊl]
Chocolate Sponge Roll
巧克力 海绵 卷

巧克力海绵卷

([fɔ:r] [egz])
(4 eggs)
(4 鸡蛋)

（4个鸡蛋）

[sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
6 tablespoons sifted Swans Down Cake Flour
6 汤匙 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

6汤匙过筛的天鹅绒蛋糕粉

½ ['ti:spu:n] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoon Calumet Baking Powder
½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

½ 茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər]
¾ cup sifted sugar
¾ 杯子 筛过的 糖

¾ 杯过筛糖

[fɔ:r] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['bi:tn]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[fɔ:r] [eg] [joʊk] , ['bi:tn] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['leмən] - ['kʌlərd]
4 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored
4 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

4个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtu:'tu:] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] , [meltid]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θri:] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[foʊld] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] ['ɪntu:] [eg] [waɪts] .
Fold sugar gradually into egg whites .
折叠 糖 逐步地 进入 蛋 白人 .

将糖分次轻轻拌入蛋白中。

[foʊld][ɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Fold **in** **egg** **yolks** **and** **vanilla** **.**
折叠 在 蛋 蛋黄 和 香草 .

拌入蛋黄和香草精。

[foʊld][ɪn]['flaʊər]['grædʒuəli] .
Fold **in** **flour** **gradually** **.**
折叠 在 面粉 逐步地 .

分次拌入面粉。

[ðen] [biːt] [ɪn] ['tʃɔːklət] , ['dʒentli][bʌt; bət] ['θɜːrəli] .
Then **beat** **in** **chocolate** **,** **gently** **but** **thoroughly** **.**
然后 打 在 巧克力 , 轻轻地 但 彻底 .

然后轻轻但彻底地拌入巧克力。

[tɜːrn]['ɪntuː] - × - - [ɪntʃ] [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [griːst] ,
Turn **into** **15** **×** **10** **-** **inch** **pan** **which** **has** **been** **greased** **,**
转动 进入 - × - - 英寸 平底锅 哪个 有 到过 涂油 ,

倒入已抹油的15×10英寸烤盘中，

[laɪnd] [wɪð; wɪθ]['peɪpər][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv] [edʒ] , [ænd; ənd] [ə'gen] [griːst] .
lined **with** **paper** **to** **within** **½** **inch** **of** **edge** **,** **and** **again** **greased** **.**
衬里 和 纸 到 之内 ½ 英寸 的 边缘 , 和 再次 涂油 .

用纸衬到距离边缘 ½ 英寸处，然后再次涂油。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (400°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **400°F** **.** **)** **13** **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
烤 在 热的 烤箱 (400°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在高温烤箱（400°F）中烘烤 13 分钟，或直至烤熟。

['kwɪkli] [kʌt] [ɔːf] [krɪsp]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [keɪk] .
Quickly **cut** **off** **crisp** **edges** **of** **cake** **.**
迅速地 切 离开 脆 边缘 的 蛋糕 .

快速切掉蛋糕的酥脆边缘。

[tɜːrn][frʌm; frəm][pæn][æt; ət][wʌns][ɑːn] [klɔːθ] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Turn **from** **pan** **at** **once** **on** **cloth** **covered** **with** **powdered** **sugar** **.**
转动 从 平底锅 在 一次 在 布 涵盖 和 粉末状 糖 .

立即将食物从锅中取出，放在铺有糖粉的布上。

[rɪ'muːv] ['peɪpər] .
Remove **paper** **.**
消除 纸 .

移除纸张。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) ['oʊvər] [keɪk] [ænd; ənd][roʊl] .
Spread **Seven** **Minute** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **over** **cake** **and** **roll** **.**
传播 七 分钟 糖霜 (页 -) 超过 蛋糕 和 卷 .

将七分钟糖霜（第 16 页）涂抹在蛋糕上并卷起来。

[ræp] [ɪn] [klɔːθ] [ænd; ənd] [kuːl] [ɑːn] [ræk] .
Wrap **in** **cloth** **and** **cool** **on** **rack** **.**
裹 在 布 和 凉爽的 在 架子 .

用布包好，放在架子上晾干。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] ['koʊtɪŋ] , [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [wʌn] ['tiːspuːn] [meltid] ['bʌtər] [tuː; tə][wʌn]
Cover **with** **chocolate** **coating** **,** **made** **by** **adding** **1** **teaspoon** **melted** **butter** **to** **1**
覆盖 和 巧克力 涂层 , 制成 经过 添加 1 茶匙 融化 黄油 到 1
[skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] ,
square **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate** **,**
正方形 面包师的 无糖 巧克力 ,

用巧克力涂层覆盖，巧克力涂层的制作方法是将1茶匙融化的黄油加入1块贝克牌无糖巧克力中。

[meltid] , [ænd; ənd] ['stɜ:rɪŋ] [tu:; tə] [blend] .

melted	**,**	**and**	**stirring**	**to**	**blend**	**.**
融化	,	和	搅拌	到	混合	.

融化后搅拌均匀。

['fru:tɪd] [spʌndʒ] ['tɔ:rtə,tɔ:rt]

Fruited	**Sponge**	**Torte**
果实	海绵	蛋糕

水果海绵蛋糕

([θri:] [egz])

(	**3**	**eggs**	**)**
(	3	鸡蛋	)

(3个鸡蛋)

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
1	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['kæljʊ,met] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**teaspoon**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] [kʌp] ['kɔ:rsli] [kʌt] [deɪts]

1	**cup**	**coarsely**	**cut**	**dates**
1	杯子	粗略地	切	日期

杯粗切枣

[wʌn] [kʌp] ['broʊkən] ['wɔ:lnʌt] [mi:ts]

1	**cup**	**broken**	**walnut**	**meats**
1	杯子	破碎的	核桃	肉类

杯碎核桃仁

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[θri:] [eg] [joʊk] , [wel] ['bi:tn]

3	**egg**	**yolks**	**,**	**well**	**beaten**
3	蛋	蛋黄	,	出色地	被打败

3个蛋黄，充分打散

[θri:] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['bi:tn]

3	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər] [θri:] [taɪmz] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**sift**	**together**	**three**	**times**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[ˌeɪ di: 'di:] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .

Add	**dates**	**and**	**nuts**	**.**
添加	日期	和	坚果	.

加入椰枣和坚果。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] [eg] [joʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θɜːrəli] .

Add	**sugar**	**and**	**vanilla**	**to**	**egg**	**yolks**	**,**	**mixing**	**thoroughly**	**.**
添加	糖	和	香草	到	蛋	蛋黄	,	混合	彻底	.

将糖和香草精加入蛋黄中，搅拌均匀。

[foʊld][ɪn]['flaʊər]['mɪkstʃər] , [ðen] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**flour**	**mixture**	**,**	**then**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	面粉	混合物	,	然后	蛋	白人	.

拌入面粉混合物，然后拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**30**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在两个抹了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）的烤箱烘烤 30 分钟，或直至烤熟。

[sɜːrv] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'twiːn] ['leər] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] .

Serve	**whipped**	**cream**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**of**	**cake**	**.**
服务	鞭打	奶油	之间	层	和	在	顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕层之间和顶部涂抹鲜奶油。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l] ['wɔːlnʌt] [miːts] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Garnish	**with**	**additional**	**walnut**	**meats**	**,**	**if**	**desired**	**.**
装饰	和	额外的	核桃	肉类	,	如果	想要的	.

如果需要，可以用额外的核桃仁装饰。

[tʃɑːpt] , [blæntʃt] ['ɑːməndz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] ['wɔːlnʌt] [miːts] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . -

Chopped	**,**	**blanched**	**almonds**	**may**	**be**	**substituted**	**for**	**walnut**	**meats**	**in**	**this**	**recipe**	**,**	**if**	**desired**	**.**	**14**
切碎	,	焯水	杏仁	可能	是	替代	为了	核桃	肉类	在	这	食谱	,	如果	想要的	.	-

如果愿意，可以用切碎的去皮杏仁代替食谱中的核桃仁。[14]

['kæljʊˌmet] [dʌz] ['wʌndɚz] [fɔːr; fər] ['feɪvərɪt]

Calumet	**does**	**wonders**	**for**	**favorite**
卡卢梅特	做	奇迹	为了	最喜欢的

卡鲁梅特对最喜爱的事物有着神奇的功效。

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[stɔːr] [sɔːft] ['kʊkiz] [ænd; ənd][krɪsp] ['kʊkiz] ['seprətli]

Store	**soft**	**cookies**	**and**	**crisp**	**cookies**	**separately**
店铺	柔软的	曲奇饼	和	脆	曲奇饼	分别地

软饼干和脆饼干要分开存放。

['kæljʊˌmet] ['ʃʊgər] ['kʊkiz]

Calumet	**Sugar**	**Cookies**
卡卢梅特	糖	曲奇饼

卡鲁梅特糖饼干

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2¼	**cups**	**sifted**	**flour**
2¼	杯子	筛过的	面粉

2¼ 杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1½ teaspoons Calumet Baking Powder
1½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['teɪblspuːn] [rɪtʃ] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm]
1 tablespoon rich milk or cream
1 汤匙 富有的 牛奶 或者 奶油

1汤匙浓牛奶或奶油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and nutmeg , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 肉豆蔻 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和肉豆蔻，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [raɪnd] [tuː; tə] ['bʌtər] [ænd; ənd] [kriːm] ['θɜːrəli] .
Add lemon rind to butter and cream thoroughly .
添加 柠檬 果皮 到 黄油 和 奶油 彻底 .

将柠檬皮加入黄油中，充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Add sugar gradually , and cream together until light and fluffy .
添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光 和 蓬松的 .

分次加入糖，搅拌至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [kriːm] , [ænd; ənd] [biːt] ['θɜːrəli] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['grædʒuəli] ,

Add	eggs	and	cream	,	and	beat	thoroughly	;	then	add	flour	gradually	,
添加	鸡蛋	和	奶油	,	和	打	彻底	;	然后	添加	面粉	逐步地	,

['mɪksɪŋ] [wel] .

mixing	well	.
混合	出色地	.

加入鸡蛋和奶油，充分搅拌；然后逐渐加入面粉，搅拌均匀。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][roʊl] .

Chill	until	firm	enough	to	roll	.
寒意	直到	公司	足够的	到	卷	.

冷藏至足够硬可以卷起来。

[roʊl] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Roll	⅛	inch	thick	on	slightly	floured	board	.
卷	⅛	英寸	厚的	在	轻微地	撒了面粉	木板	.

在撒了少许面粉的案板上擀成⅛英寸厚的面饼。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] 3½ - [ɪntʃ] ['kʌtər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .

Cut	with	floured	3½	-	inch	cutter	and	sprinkle	with	sugar	.
切	和	撒了面粉	3½	-	英寸	刀具	和	撒	和	糖	.

用撒了面粉的 3½ 英寸饼干模具切出形状，然后撒上糖。

[beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (400°F .)

Bake	on	ungreased	baking	sheet	in	hot	oven	(	400°F	.	)
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	400°F	.	)

在未涂油的烤盘上，放入预热至华氏400度（约摄氏204度）的烤箱中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .

10	minutes	,	or	until	done	.
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

10分钟，或直到完成。

[meɪks] [θriː]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Makes	3	dozen	cookies	.
制作	3	打	曲奇饼	.

可做36块饼干。

['kʊkiz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] [ænd; ənd] ['frɔːstɪd] .

Cookies	may	be	cut	in	fancy	shapes	and	frosted	.
曲奇饼	可能	是	切	在	想要	形状	和	磨砂	.

饼干可以切成各种漂亮的形状，还可以涂上糖霜。

[və'nɪlə] [nʌt] [aɪs][bɑːks] ['kʊkiz]

Vanilla	Nut	Ice	Box	Cookies
香草	坚果	冰	盒子	曲奇饼

香草坚果冰盒饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
1½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
¼ cup brown sugar , firmly packed
¼ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

¼ 杯红糖，压实

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts]
1 cup chopped nut meats
1 杯子 切碎 坚果 肉类

杯切碎的坚果仁

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgɚz] ['grædʒuəli] , ['kriːmɪŋ] ['θɜːrəli] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [nʌts] ,
Cream butter and add sugars gradually , creaming thoroughly ; add egg , nuts ,
奶油 黄油 和 添加 糖 逐步地 , 奶油 彻底 ; 添加 蛋 , 坚果 ,
[ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
and vanilla , and beat well .
和 香草 , 和 打 出色地 .

将黄油搅打至顺滑，然后逐渐加入糖，充分搅打均匀；加入鸡蛋、坚果和香草精，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['grædʒuəli] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour gradually , mixing well after each addition .
添加 面粉 逐步地 , 混合 出色地 后 每个 添加 .

分次加入面粉，每次加入后都要充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [roʊlz] , 1½ [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] , [ænd; ənd] [roʊl] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .
Shape into rolls , 1½ inches in diameter , and roll in waxed paper .
形状 进入 卷 , 1½ 英寸 在 直径 , 和 卷 在 打蜡 纸 .

将面团揉成直径为 1½ 英寸的卷，然后用蜡纸卷起来。

[tʃɪl] [ˌoʊvər'naɪt] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [slaɪs] .
Chill overnight , or until firm enough to slice .
寒意 过夜 , 或者 直到 公司 足够的 到 片 .

冷藏过夜，或直至变硬到可以切片为止。

[kʌt] [ɪn] ⅛ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ; [beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (435°F .)
Cut in ⅛ - inch slices ; bake on ungreased baking sheet in hot oven (435°F .)
切 在 ⅛ - 英寸 切片 ; 烤 在 未涂油的 烘烤 床单 在 热的 烤箱 (435°F .)

切成⅛英寸厚的片；放在未涂油的烤盘上，放入预热至435°F的烤箱中烘烤。

[faɪv] ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
5 **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
5 分钟 ，或者 直到 完毕 .

5分钟，或直到完成。

[meɪks] [ə'baʊt] 3½ ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
Makes **about** **3½** **dozen** **cookies** **.**
制作 关于 3½ 打 曲奇饼 .

大约可以做3.5打饼干。

([ðɪs] [doʊ] [meɪ] [biː; bi] [stɔːrd] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [fɔːr; fər] ['sevrəl] [deɪz] , [ɪf] ['kerfəli] [ræpt] .)
(**This** **dough** **may** **be** **stored** **in** **refrigerator** **for** **several** **days** **,** **if** **carefully** **wrapped** **.** **)**
(这 面团 可能 是 存储 在 冰箱 为了 一些 天 ，如果 小心 包装 .)
-
15
-

（如果用保鲜膜仔细包裹，这种面团可以在冰箱里保存几天。）15

[bræn] [drɑːp] ['kʊkiz]
Bran **Drop** **Cookies**
麸 降低 曲奇饼

布兰德饼干

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1½ **cups** **sifted** **flour**
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
¾ **cup** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
¾ 杯子 棕色的 糖 ， 牢牢 包装

¾ 杯红糖，压实

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 ，出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

½ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
½ **teaspoon** **almond** **extract**
½ 茶匙 杏仁 提炼

½茶匙杏仁提取物

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['broʊkən] [nʌt] [miːts]
1 **cup** **broken** **nut** **meats**
1 杯子 破碎的 坚果 肉类

杯碎坚果仁

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **raisins**
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] ['poʊsts] [hoʊl] [bræn] [ɔːr] ['poʊsts] - % [bræn] [fleɪks]
1 **cup** **Post's** **Whole** **Bran** **or** **Post's** **40** **%** **Bran** **Flakes**
1 杯子 帖子 所有的 麸 或者 帖子 - % 麸 薄片

杯 Post's 全麦麸皮或 Post's 40% 麸皮片

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **again** **.**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['flaʊər] , ['fleɪvərɪŋ] , [nʌts] , [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd]
Add **eggs** **and** **beat** **well** **;** **then** **flour** **,** **flavoring** **,** **nuts** **,** **and** **raisins** **,** **and**
添加 鸡蛋 和 打 出色地 ; 然后 面粉 , 调味 , 坚果 , 和 葡萄干 , 和
[mɪks] [wel] .
mix **well** **.**
混合 出色地 .

加入鸡蛋并充分搅拌；然后加入面粉、调味料、坚果和葡萄干，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [bræn] [ænd; ənd] [blend] .
Add **bran** **and** **blend** **.**
添加 麸 和 混合 .

加入麸皮并搅拌。

[drɑːp] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **on** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 在 涂油 烘烤 床单 .

滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (400°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **400°F** **.** **)** **10** **minutes** **.**
烤 在 热的 烤箱 (400°F .) - 分钟 .

在高温烤箱（400°F）中烘烤10分钟。

[meɪks] [fɔːr] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
Makes **4** **dozen** **cookies** **.**
制作 4 打 曲奇饼 .

可制作4打饼干。

['braʊniz]
Brownies
布朗尼蛋糕

布朗尼蛋糕

⅔ [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
⅔ cup sifted flour
⅔ 杯子 筛过的 面粉

⅔ 杯过筛面粉

⅓ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
⅓ teaspoon Calumet Baking Powder
⅓ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

⅓茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

6½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
6½ tablespoons butter or other shortening
6½ 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

6½ 汤匙黄油或其他起酥油

[ˌtuː'tuː] [skwer] ['beɪkɝz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] ['broʊkən] ['wɔːlnʌt] [miːts]
½ cup broken walnut meats
½ 杯子 破碎的 核桃 肉类

半杯碎核桃仁

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [tuː; tə] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [blend] .
Add butter to chocolate and blend .
添加 黄油 到 巧克力 和 混合 .

加入黄油和巧克力，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] , ['biːtɪŋ] ['θɜːrəli] : [ðen]
Combine sugar and eggs ; add the chocolate mixture , beating thoroughly : then
结合 糖 和 鸡蛋 ; 添加 这 巧克力 混合物 , 殴打 彻底 : 然后
[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [nʌts] .
add flour , vanilla , and nuts .
添加 面粉 , 香草 , 和 坚果 .

将糖和鸡蛋混合；加入巧克力混合物，充分搅拌；然后加入面粉、香草精和坚果。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] .

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**35**	**minutes**	**.**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在涂油的烤盘中，尺寸为 8 × 8 × 2 英寸，在中等温度的烤箱（350°F）中烘烤 35 分钟。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [frʌm; frəm][pæn] .

Cut	**in**	**squares**	**before**	**removing**	**from**	**pan**	**.**
切	在	正方形	前	移除	从	平底锅	.

从锅中取出前切成方块。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː][ˈdʌz(ə)n] .

Makes	**2**	**dozen**	**.**
制作	2	打	.

可做两打。

[ˈtʃɔːklət] [ˈindiəns]

Chocolate	**Indians**
巧克力	印度人

巧克力印第安人

[ˈfɑːloʊ] [ðə; ði][ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈbraʊniz] ([əˈbʌv]) , [ˈjuːzɪŋ][θriː] [egz] , [ænd; ənd][riˈdjuːsiŋ] [vəˈnɪlə]

Follow	**the**	**recipe**	**for**	**Brownies**	**(**	**above**	**)**	**,**	**using**	**3**	**eggs**	**,**	**and**	**reducing**	**vanilla**
跟随	这	食谱	为了	布朗尼蛋糕	(	多于	)	,	使用	3	鸡蛋	,	和	减少	香草

[tuː; tə] ½ [ˈtiːspuːn] .

to	**½**	**teaspoon**	**.**
到	½	茶匙	.

按照布朗尼蛋糕的配方（见上文），使用 3 个鸡蛋，并将香草精减少到 ½ 茶匙。

[toʊst] [ˈwɔːlnʌt] [miːts] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [kʌt] [deɪts] .

Toast	**walnut**	**meats**	**,**	**and**	**add**	**½**	**cup**	**finely**	**cut**	**dates**	**.**
吐司	核桃	肉类	,	和	添加	½	杯子	精细地	切	日期	.

将核桃仁烤香，加入半杯切碎的枣。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [pænz] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) -

Bake	**in**	**two**	**greased**	**pans**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**35**
烤	在	二	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-

[ˈmɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

在两个涂了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度的烤箱（350°F）烘烤35分钟。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [frʌm; frəm][pæn] .

Cut	**in**	**squares**	**before**	**removing**	**from**	**pan**	**.**
切	在	正方形	前	移除	从	平底锅	.

从锅中取出前切成方块。

[meɪks] [fɔːr][ˈdʌz(ə)n] .

Makes	**4**	**dozen**	**.**
制作	4	打	.

可做4打。

[ˈkoʊkənʌt] [ˈvænitiz]

Coconut	**Vanities**
椰子	虚荣心

椰子梳妆台

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] [ˈflaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

3	teaspoons	grated	orange	rind
3	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

3茶匙磨碎的橙皮

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	butter	or	other	shortening
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]

1	egg	,	unbeaten
1	蛋	,	不败

个鸡蛋，未打散

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	cup	milk
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

½ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

½	cup	orange	juice
½	杯子	橙子	汁

半杯橙汁

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

4	tablespoons	sugar
4	汤匙	糖

4汤匙糖

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['biːtn]

1	egg	white	,	stiffly	beaten
1	蛋	白色的	,	僵硬地	被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

½ [kæn; kən] ['beɪkɜ-z] ['koʊkənʌt] , ['sʌðərn] [staɪl]

½	can	Baker's	Coconut	,	Southern	Style
½	能	面包师的	椰子	,	南方	风格

半罐贝克牌南方风味椰子

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðər]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	together
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	times	.
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [kriːm] [ˈθɜːrəli] .

Add	**orange**	**rind**	**to**	**butter**	**and**	**cream**	**thoroughly**	**.**
添加	橙子	果皮	到	黄油	和	奶油	彻底	.

将橙皮加入黄油中，充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli][ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðər] [wel] .

Add	**sugar**	**gradually**	**and**	**cream**	**together**	**well**	**.**
添加	糖	逐步地	和	奶油	一起	出色地	.

分次加入糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [ˈveri] [ˈθɜːrəli] .

Add	**egg**	**and**	**beat**	**very**	**thoroughly**	**.**
添加	蛋	和	打	非常	彻底	.

加入鸡蛋，充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊər] , [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk][ænd; ənd] [ˈɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**and**	**orange**	**juice**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	和	橙子	汁	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉与牛奶和橙汁交替加入，每次少量添加。

[biːt] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[tɜːrn][ˈɪntuː] [griːst] [pæn] , - × - [ɪntʃɪz] .

Turn	**into**	**greased**	**pan**	**,**	**15**	**×**	**10**	**inches**	**.**
转动	进入	涂油	平底锅	,	-	×	-	英寸	.

倒入抹了油的烤盘中，尺寸为 15 × 10 英寸。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [θɪn] [ˈleɪər] [ʌv; əv] [məˈræŋ] [meɪd] [baɪ] [ˈbiːtɪŋ] [ˈʃʊgər] [ˈɪntuː] [eg] [waɪt] .

Cover	**with**	**thin**	**layer**	**of**	**meringue**	**made**	**by**	**beating**	**sugar**	**into**	**egg**	**white**	**.**
覆盖	和	薄的	层	的	蛋白酥皮	制成	经过	殴打	糖	进入	蛋	白色的	.

在表面覆盖一层薄薄的蛋白霜，蛋白霜是用糖打入蛋白中制成的。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ˈkoʊkənʌt] .

Sprinkle	**with**	**coconut**	**.**
撒	和	椰子	.

撒上椰丝。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) - [ˈmɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	-	分钟	.

在中等温度（350°F）下烘烤 25 分钟。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[kʌt] [ɪn] [ˈdaɪmənd] - [ʃeɪpt] [ˈpiːsɪz] .

Cut	**in**	**diamond**	**-**	**shaped**	**pieces**	**.**
切	在	钻石	-	形状	件	.

切成菱形块。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː][ˈdʌz(ə)n] [ˈvænitiz] .

Makes	**2**	**dozen**	**vanities**	**.**
制作	2	打	虚荣心	.

可制作24个梳妆台。

['hə:mits]
Hermits
隐士

隐士

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] [meɪs]
1 **teaspoon** **mace**
1 茶匙 锤

1茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
½ **cup** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['reɪzɪnz]
2 **cups** **raisins**
2 杯子 葡萄干

杯葡萄干

½ [kʌp] ['broʊkən] [nʌt] [miːts]
½ **cup** **broken** **nut** **meats**
½ 杯子 破碎的 坚果 肉类

半杯碎坚果仁

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː]['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**spices**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	香料	,	和	筛

[tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .

together	**three**	**times**	**.**
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和香料，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgɝz] ['grædʒuəli] , ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugars**	**gradually**	**,**	**creaming**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	奶油	直到	光	和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] ['θɜːrəli] ; [ðen] ['reɪzɪnz][ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**eggs**	**and**	**beat**	**thoroughly**	**;**	**then**	**raisins**	**and**	**nuts**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	和	打	彻底	;	然后	葡萄干	和	坚果	和	混合	出色地	.

加入鸡蛋并充分搅拌；然后加入葡萄干和坚果，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['grædʒuəli] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Add	**flour**	**gradually**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
添加	面粉	逐步地	,	混合	出色地	.

分次加入面粉，搅拌均匀。

[drɑːp][frʌm; frəm] ['tiːspuːn] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .

Drop	**from**	**teaspoon**	**on**	**greased**	**baking**	**sheet**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**
降低	从	茶匙	在	涂油	烘烤	床单	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.

)

)
)

用茶匙将面糊滴在抹了油的烤盘上，放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤。

- ['mɪnɪts] .

15	**minutes**	**.**
-	分钟	.

15分钟。

[meɪks] 4½ ['dʌz(ə)n] ['həːmits] .

Makes	**4½**	**dozen**	**hermits**	**.**
制作	4½	打	隐士	.

可做4.5打隐士饼干。

['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] , [blæk] ['wɔːlnʌts] , [ɔːr][pɪ'kɑːnz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . -

English	**walnuts**	**,**	**black**	**walnuts**	**,**	**or**	**pecans**	**may**	**be**	**used**	**,**	**if**	**desired**	**.**	**16**
英语	核桃	,	黑色的	核桃	,	或者	山核桃	可能	是	用过的	,	如果	想要的	.	-

如果需要，也可以使用英国核桃、黑核桃或山核桃。[16]

['festɪv] , [dɪ'pendəb(ə)l] , ['iːzi] - [tuː; tə] - [meɪk]

Festive	**,**	**dependable**	**,**	**easy**	**-**	**to**	**-**	**make**
节日	,	可靠的	,	简单的	-	到	-	制作

喜庆、可靠、易于制作

['frɔːstɪŋ] · ['fɪlɪŋz] · ['sɔːsɪz]

FROSTINGS	**·**	**FILLINGS**	**·**	**SAUCES**
糖霜	·	填充物	·	酱汁

糖霜 · 馅料 · 酱汁

[gʊd] ['frɔːstɪŋ] [ɪz][ðə; ði] ['kraʊnɪŋ] ['glɔːri][ʌv; əv][ðə; ði] [keɪk]

Good	**frosting**	**is**	**the**	**crowning**	**glory**	**of**	**the**	**cake**
好的	糖霜	是	这	加冕	荣耀	的	这	蛋糕

好的糖霜是蛋糕的点睛之笔。

[fʌdʒ] ['frɔ:stɪŋ]
Fudge **Frosting**
做傻事 糖霜

软糖糖霜

[θri:] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət]
3 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate**
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力

3块贝克牌无糖巧克力

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[θri:] [kʌps] ['ʃʊgər]
3 **cups** **sugar**
3 杯子 糖

3杯糖

[dæʃ] [ʌv; əv] [sɔ:lt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [laɪt] [kɔ:rn] ['sɪrəp]
3 **tablespoons** **light** **corn** **syrup**
3 汤匙 光 玉米 糖浆

3汤匙浅色玉米糖浆

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1½ **teaspoons** **vanilla**
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[ˌeɪ di: 'di:] ['tʃɔ:klət] [tu:; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [pleɪs] ['oʊvər] [loʊ] [fleɪm] .
Add **chocolate** **to** **milk** **and** **place** **over** **low** **flame** **.**
添加 巧克力 到 牛奶 和 地方 超过 低的 火焰 .

将巧克力加入牛奶中，用小火加热。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smu:ð] [ænd; ənd] ['blendɪd] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
Cook **until** **mixture** **is** **smooth** **and** **blended** **,** **stirring** **constantly** **.**
厨师 直到 混合物 是 光滑的 和 混合 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，直至混合物变得顺滑均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [kɔ:rn] ['sɪrəp] ; [stɜ:r] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] [ænd; ənd] ['mɪkstʃər]
Add **sugar** **,** **salt** **,** **and** **corn** **syrup** **;** **stir** **until** **sugar** **is** **dissolved** **and** **mixture**
添加 糖 , 盐 , 和 玉米 糖浆 ; 搅拌 直到 糖 是 溶解 和 混合物
[bɔɪlz] .
boils **.**
沸腾 .

加入糖、盐和玉米糖浆；搅拌至糖溶解且混合物沸腾。

[kən'tɪnju:] ['bɔɪlɪŋ] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] ,
Continue **boiling** **,** **without** **stirring** **,**
继续 沸腾 , 没有 搅拌 ,

继续煮沸，不要搅拌。

[ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [fɔ:rmz] [ə; eɪ] ['veri] [sɔ:ft] [bɔ:l] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] (232°F .) .

until	**a**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**forms**	**a**	**very**	**soft**	**ball**	**in**	**cold**	**water**	**(**	**232°F**	**.**	**)**	**.**
直到	一个	小的	数量	的	混合物	表格	一个	非常	柔软的	球	在	寒冷的	水	(	232°F	.	)	.

直到少量混合物在冷水（232°F）中形成一个非常柔软的球。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['faɪər] .

Remove	**from**	**fire**	**.**
消除	从	火	.

从火中移开。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Add	**butter**	**and**	**vanilla**	**.**
添加	黄油	和	香草	.

加入黄油和香草精。

[ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:k'wɔ:rm] (110°F .) .

Cool	**to**	**lukewarm**	**(**	**110°F**	**.**	**)**	**.**
凉爽的	到	温	(	110°F	.	)	.

凉至温热（110°F）。

[bi:t] [ʌn'tɪl] [ʌv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tu:; tə] [spred] .

Beat	**until**	**of**	**right**	**consistency**	**to**	**spread**	**.**
打	直到	的	正确的	一致性	到	传播	.

搅拌至合适的涂抹稠度。

[ɪf] ['nesəseri] , [pleɪs] ['oʊvər] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [ki:p] [sɔ:ft] [waɪl] ['spredɪŋ] .

If	**necessary**	**,**	**place**	**over**	**hot**	**water**	**to**	**keep**	**soft**	**while**	**spreading**	**.**
如果	必要的	,	地方	超过	热的	水	到	保持	柔软的	尽管	传播	.

必要时，可将其放在热水上保持柔软，以便涂抹。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔ:stɪŋ] [tu:; tə] ['kʌvər] [tɑ:ps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] ,

Makes	**enough**	**frosting**	**to**	**cover**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**,**
制作	足够的	糖霜	到	覆盖	最高额	和	侧面	的	二	9	-	英寸	层	,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔ:r] [tɑ:p] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [keɪk] .

or	**top**	**and**	**sides**	**of**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**cake**	**.**
或者	顶部	和	侧面	的	8	×	8	×	2	-	英寸	蛋糕	.

或者 8×8×2 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔ:stɪŋ]

Seven	**Minute**	**Frosting**
七	分钟	糖霜

七分钟糖霜

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts] , [ʌn'bi:tn]

2	**egg**	**whites**	**,**	**unbeaten**
2	蛋	白人	,	不败

2个未打发的蛋白

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspu:nz] ['wɔ:tər]

5	**tablespoons**	**water**
5	汤匙	水

5汤匙水

1½ ['ti:spu:n] [laɪt] [kɔ:rn] ['sɪrəp]

1½	**teaspoons**	**light**	**corn**	**syrup**
1½	茶匙	光	玉米	糖浆

1½茶匙浅色玉米糖浆

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [eg] [waɪts] , ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] , [ænd; ənd][kɔːrn]['sɪrəp] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ,
Combine **egg** **whites** **,** **sugar** **,** **water** **,** **and** **corn** **syrup** **in** **top** **of** **double** **boiler** **,**
结合 蛋 白人 , 糖 , 水 , 和 玉米 糖浆 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ,

将蛋清、糖、水和玉米糖浆放入双层蒸锅的上层，混合均匀。

['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] [mɪkst] .
beating **with** **rotary** **egg** **beater** **until** **thoroughly** **mixed** **.**
殴打 和 旋转 蛋 击打者 直到 彻底 混合 .

用旋转式打蛋器搅拌至完全混合。

[pleɪs] ['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [biːt] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] , [ænd; ənd] [kʊk]
Place **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **beat** **constantly** **with** **rotary** **egg** **beater** **,** **and** **cook**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 打 不断地 和 旋转 蛋 击打者 , 和 厨师
['sɛvən] ['mɪnɪts] ,
7 **minutes** **,**
7 分钟 ,

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不停搅拌，煮7分钟。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] ['frɔːstɪŋ] [wɪl] [stænd][ɪn] [piːks] .
or **until** **frosting** **will** **stand** **in** **peaks** **.**
或者 直到 糖霜 将要 站立 在 高峰 .

或者直到糖霜能形成尖峰状。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
Remove **from** **boiling** **water** **;** **add** **vanilla** **and** **beat** **until** **thick** **enough** **to**
消除 从 沸腾 水 ; 添加 香草 和 打 直到 厚的 足够的 到
[spred] .
spread **.**
传播 .

从沸水中取出；加入香草精，搅拌至浓稠到可以涂抹的程度。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə]['kʌvər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] ,
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **and** **sides** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 ,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔːr][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [keɪk] (['dʒenərəsli]) .
or **top** **and** **sides** **of** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **cake** **(** **generously** **)** **.**
或者 顶部 和 侧面 的 8 × 8 × 2 - 英寸 蛋糕 (慷慨地) .

或者 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面（要慷慨一些）。

[bɜːrnt] ['ʃʊgər] ['frɔːstɪŋ]
Burnt **Sugar** **Frosting**
烧焦的 糖 糖霜

焦糖糖霜

[juːz][ðə; ðɪ]['resəpi][fɔːr; fər]['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] , ['sʌbstitjuːtiŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
Use **the** **recipe** **for** **Seven** **Minute** **Frosting** **,** **substituting** **2** **tablespoons**
使用 这 食谱 为了 七 分钟 糖霜 , 替换 2 汤匙
['kɑːrməlaɪzd; 'kærəməlaɪzd] ['ʃʊgər] ['sɪrəp] ([peɪdʒ][naɪn]) [fɔːr; fər] [və'nɪlə] . -
caramelized **sugar** **syrup** **(** **page** **9** **)** **for** **vanilla** **.** **17**
焦糖 糖 糖浆 (页 9) 为了 香草 . -

使用七分钟糖霜的配方，用2汤匙焦糖糖浆（第9页）代替香草精。17

['snoʊi] ['lemən] ['frɔːstɪŋ]
Snowy **Lemon** **Frosting**
雪 柠檬 糖霜

雪白柠檬糖霜

[juːz] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Use	the	recipe	for	Seven	Minute	Frosting	(	page	16	)	.
使用	这	食谱	为了	七	分钟	糖霜	(	页	-	)	.

使用七分钟糖霜的配方（第 16 页）。

['sʌbstɪtuːt] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [ə'mɪt] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp] ;

Substitute	2	tablespoons	lemon	juice	for	2	tablespoons	water	,	and	omit	light	corn	syrup	;
代替	2	汤匙	柠檬	汁	为了	2	汤匙	水	,	和	忽略	光	玉米	糖浆	;

用 2 汤匙柠檬汁代替 2 汤匙水，并省略淡玉米糖浆；

[ænd; ənd] ['sʌbstɪtuːt] ¼ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd] [fɔːr; fər] [və'nɪlə] .

and	substitute	¼	teaspoon	grated	lemon	rind	for	vanilla	.
和	代替	¼	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮	为了	香草	.

用 ¼ 茶匙磨碎的柠檬皮代替香草精。

['bʌtər] ['frɔːstɪŋ]

Butter	Frosting
黄油	糖霜

奶油糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

4	tablespoons	butter
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

2	cups	sifted	confectioners	'	sugar
2	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

2杯过筛的糖粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] ([ə'baʊt])

3	tablespoons	milk	(	about	)
3	汤匙	牛奶	(	关于	)

3汤匙牛奶（约）

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[dæʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt]

Dash	of	salt
短跑	的	盐

少许盐

[kriːm] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [pɑːrt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['blendɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Cream	butter	;	add	part	of	sugar	gradually	,	blending	after	each	addition	.
奶油	黄油	;	添加	部分	的	糖	逐步地	,	混合	后	每个	添加	.

搅打黄油；分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ʌn'tɪl] [ʌv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə] [spred] .

Add	remaining	sugar	,	alternately	with	milk	,	until	of	right	consistency	to	spread	.
添加	其余的	糖	,	交替	和	牛奶	,	直到	的	正确的	一致性	到	传播	.

加入剩余的糖，与牛奶交替搅拌，直到达到合适的涂抹稠度。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **vanilla** **and** **salt** **.**
添加 香草 和 盐 .

加入香草精和盐。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə]['kʌvər][tɑːps][ʌv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] ,
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 的 二 9 - 英寸 层 ,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部。

[ɔːr][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [keɪk] , [ɔːr][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][kʌp] [keɪks] .
or **top** **and** **sides** **of** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **cake** **,** **or** **2** **dozen** **cup** **cakes** **.**
或者 顶部 和 侧面 的 8 × 8 × 2 - 英寸 蛋糕 , 或者 2 打 杯子 蛋糕 .

或者一个 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面，或者两打纸杯蛋糕。

['tʃɔːklət] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ]
Chocolate **Butter** **Frosting**
巧克力 黄油 糖霜

巧克力奶油糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
2 **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
2 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

2杯过筛的糖粉

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

1½ [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
1½ **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate** **,** **melted**
1½ 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

1.5块贝克牌无糖巧克力，融化

[fɔːr] ['tiːspuːn] [mɪlk] ([ə'baʊt])
4 **teaspoons** **milk** **(** **about** **)**
4 茶匙 牛奶 (关于)

4茶匙牛奶（约）

[kriːm] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː][pɑːrt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['blendɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Cream **butter** **;** **add** **part** **of** **sugar** **gradually** **,** **blending** **after** **each** **addition** **.**
奶油 黄油 ; 添加 部分 的 糖 逐步地 , 混合 后 每个 添加 .

搅打黄油；分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add **vanilla** **,** **salt** **,** **and** **chocolate** **and** **mix** **well** **.**
添加 香草 , 盐 , 和 巧克力 和 混合 出色地 .

加入香草精、盐和巧克力，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈʃʊgər] , [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ʌnˈtɪl] [ʌv; əv] [raɪt] [kənˈsɪstənsi] [tuː; tə]

Add	**remaining**	**sugar**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**until**	**of**	**right**	**consistency**	**to**
添加	其余的	糖	,	交替	和	牛奶	,	直到	的	正确的	一致性	到

[spred] .

spread	**.**
传播	.

加入剩余的糖，与牛奶交替搅拌，直到达到合适的涂抹稠度。

[biːt] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˈtʃɔːklət] [ˈwʌndər] [ˈfrɔːstɪŋ]

Chocolate	**Wonder**	**Frosting**
巧克力	想知道	糖霜

巧克力奇迹糖霜

[θriː] [ˈaʊnsɪz] ([wʌn] [ˈpækɪdʒ]) [kriːm] [tʃiːz]

3	**ounces**	**(**	**1**	**package**	**)**	**cream**	**cheese**
3	盎司	(	1	包裹	)	奶油	奶酪

3盎司（1包）奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː] [tuː; tə] [θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]

2	**to**	**3**	**tablespoons**	**milk**
2	到	3	汤匙	牛奶

2至3汤匙牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊgər]

2	**cups**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**
2	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

2杯过筛的糖粉

[ˌtuːˈtuː] [skwer] [ˈbeɪkɚz] [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɔːklət] , [meltid]

2	**squares**	**Baker's**	**Unsweetened**	**Chocolate**	**,**	**melted**
2	正方形	面包师的	无糖	巧克力	,	融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

[dæʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt]

Dash	**of**	**salt**
短跑	的	盐

少许盐

[ˈsɔːfn] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .

Soften	**cream**	**cheese**	**with**	**milk**	**.**
软化	奶油	奶酪	和	牛奶	.

用牛奶软化奶油奶酪。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [wʌn] [kʌp] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ˈblendɪŋ] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .

Add	**sugar**	**,**	**one**	**cup**	**at**	**a**	**time**	**,**	**blending**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	糖	,	一	杯子	在	一个	时间	,	混合	后	每个	添加	.

一次加入一杯糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Add	**chocolate**	**and**	**salt**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
添加	巧克力	和	盐	和	打	直到	光滑的	.

加入巧克力和盐，搅拌至顺滑。

[meɪks] [ɪˈnʌf] [ˈfrɔːstɪŋ] [tuː; tə] [ˈkʌvər] [tɑːps] [ʌv; əv] [tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] [ˈleər] .

Makes	**enough**	**frosting**	**to**	**cover**	**tops**	**of**	**two**	**8**	**-**	**inch**	**layers**	**.**
制作	足够的	糖霜	到	覆盖	最高额	的	二	8	-	英寸	层	.

制作的糖霜足够覆盖两个 8 英寸蛋糕的顶部。

['dʌb(ə)l] ['resəpi] [tu:; tə] ['kʌvər] [tɑ:ps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] .

Double	recipe	to	cover	tops	and	sides	of	two	9	-	inch	layers	.
双倍的	食谱	到	覆盖	最高额	和	侧面	的	二	9	-	英寸	层	.

将配方翻倍，即可覆盖两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['leɪdi] ['bɔ:ltɪmɔ:r] ['frɔ:stɪŋ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ]

Lady	Baltimore	Frosting	and	Filling
女士	巴尔的摩	糖霜	和	填充

巴尔的摩夫人糖霜和馅料

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	cups	sugar
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

½ ['ti:spu:n] [laɪt] [kɔ:rn] ['sɪrəp]

½	teaspoon	light	corn	syrup
½	茶匙	光	玉米	糖浆

½茶匙浅色玉米糖浆

⅔ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər]

⅔	cup	boiling	water
⅔	杯子	沸腾	水

⅔ 杯沸水

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['bi:tn]

2	egg	whites	,	stiffly	beaten
2	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[sɪks] [fɪgz] , [tʃɑ:pt]

6	figs	,	chopped
6	无花果	,	切碎

6个无花果，切碎

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['reɪzɪnz]

½	cup	chopped	raisins
½	杯子	切碎	葡萄干

半杯切碎的葡萄干

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [pɪ'kɑ:n] [ɔ:r] ['wɔ:lnʌt] [mi:ts]

½	cup	chopped	pecan	or	walnut	meats
½	杯子	切碎	胡桃	或者	核桃	肉类

半杯切碎的山核桃或核桃仁

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [kɔ:rn] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] ['wɔ:tər] .

Combine	sugar	,	corn	syrup	,	and	water	.
结合	糖	,	玉米	糖浆	,	和	水	.

将糖、玉米糖浆和水混合。

[brɪŋ] ['kwɪkli] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] ['oʊnli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] .

Bring	quickly	to	a	boil	,	stirring	only	until	sugar	is	dissolved	.
带来	迅速地	到	一个	熬	,	搅拌	仅有的	直到	糖	是	溶解	.

快速煮沸，只需搅拌至糖溶解即可。

[bɔɪl] ['ræpɪdli] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['sɪrəp] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] [ɪn]

Boil	**rapidly**	**,**	**without**	**stirring**	**,**	**until**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**syrup**	**forms**	**a**	**soft**	**ball**	**in**
熬	快速	,	没有	搅拌	,	直到	一个	小的	数量	的	糖浆	表格	一个	柔软的	球	在

[koʊld]['wɔːtər] ,

cold	**water**	**,**
寒冷的	水	,

快速煮沸，不要搅拌，直到少量糖浆放入冷水中能形成软球状为止。

[ɔːr] [spɪnz] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [θred] [wen] [drɑːpt] [frʌm; frəm] [tɪp] [ʌv; əv] [spuːn] (240°F .) .

or	**spins**	**a**	**long**	**thread**	**when**	**dropped**	**from**	**tip**	**of**	**spoon**	**(**	**240°F**	**.**	**)**	**.**
或者	旋转	一个	长的	线	什么时候	掉落	从	提示	的	勺子	(	240°F	.	)	.

或者从勺尖掉落时能旋转出一根长丝（240°F）。

[pɔːr] ['sɪrəp] [ɪn] [faɪn] [striːm] ['oʊvər] [eg] [waɪts] , ['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Pour	**syrup**	**in**	**fine**	**stream**	**over**	**egg**	**whites**	**,**	**beating**	**constantly**	**.**
倒	糖浆	在	美好的	溪流	超过	蛋	白人	,	殴打	不断地	.

将糖浆细细地倒入打发的蛋白中，同时不停地搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['roʊtəri] [eg] ['biːtər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Continue	**beating**	**with**	**a**	**rotary**	**egg**	**beater**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**,**
继续	殴打	和	一个	旋转	蛋	击打者	-	到	-	分钟	,

继续用旋转式打蛋器打蛋10到15分钟，

[ɔːr] [ʌn'tɪl] ['frɔːstɪŋ] [ɪz] [kuːl] [ænd; ənd] [ʌv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə] [spred] .

or	**until**	**frosting**	**is**	**cool**	**and**	**of**	**right**	**consistency**	**to**	**spread**	**.**
或者	直到	糖霜	是	凉爽的	和	的	正确的	一致性	到	传播	.

或者直到糖霜冷却并达到可以涂抹的合适稠度。

[juːz] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [wen] [tuː] [stɪf] [fɔːr; fər] ['biːtər] .

Use	**wooden**	**spoon**	**when**	**too**	**stiff**	**for**	**beater**	**.**
使用	木制的	勺子	什么时候	也	僵硬的	为了	击打者	.

太硬用打蛋器打不动时，可以用木勺代替。

[fɔːr; fər] ['fɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] [ðæt]

For	**filling**	**,**	**add**	**enough**	**frosting**	**to**	**fruit**	**and**	**nuts**	**to**	**make**	**a**	**filling**	**that**
为了	填充	,	添加	足够的	糖霜	到	水果	和	坚果	到	制作	一个	填充	那

[wɪl] [spred] ['iːzəli] .

will	**spread**	**easily**	**.**
将要	传播	容易地	.

馅料部分，在水果和坚果中加入足够的糖霜，制成容易涂抹的馅料。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leər] .

Spread	**between**	**layers**	**.**
传播	之间	层	.

涂抹于各层之间。

[spred] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɔːstɪŋ] [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] .

Spread	**remaining**	**frosting**	**on**	**top**	**and**	**sides**	**of**	**cake**	**.**
传播	其余的	糖霜	在	顶部	和	侧面	的	蛋糕	.

将剩余的糖霜涂抹在蛋糕顶部和侧面。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] [tuː; tə] [spred] [bɪ'twiːn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] [ænd; ənd]

Makes	**enough**	**frosting**	**and**	**filling**	**to**	**spread**	**between**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**and**
制作	足够的	糖霜	和	填充	到	传播	之间	二	9	-	英寸	层	和

['kʌvər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] .

cover	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**cake**	**.**
覆盖	最高额	和	侧面	的	蛋糕	.

制作的糖霜和馅料足够涂抹在两个 9 英寸蛋糕层之间，并覆盖蛋糕的顶部和侧面。

['ɔrɪndʒ]	['bʌtər]	['frɔːstɪŋ]
Orange	**Butter**	**Frosting**
橙子	黄油	糖霜

橙味奶油糖霜

[θriː]	['tiːspuːn]	['greɪtɪd]	['ɔrɪndʒ]	[raɪnd]
3	**teaspoons**	**grated**	**orange**	**rind**
3	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

3茶匙磨碎的橙皮

½	['tiːspuːn]	['greɪtɪd]	['lemən]	[raɪnd]
½	**teaspoon**	**grated**	**lemon**	**rind**
½	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

[fɔːr]	['teɪbəlˌspuːnz]	['ɔrɪndʒ]	[dʒuːs]
4	**tablespoons**	**orange**	**juice**
4	汤匙	橙子	汁

4汤匙橙汁

[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːn]	['lemən]	[dʒuːs]
2	**teaspoons**	**lemon**	**juice**
2	茶匙	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

[θriː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['bʌtər]
3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[wʌn]	[eg]	[joʊk]	,	[ʌn'biːtn]
1	**egg**	**yolk**	**,**	**unbeaten**
1	蛋	蛋黄	,	不败

1个蛋黄，未打散

⅛	['tiːspuːn]	[sɔːlt]
⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[θriː]	[kʌps]	['sɪftɪd]	[kən'fekʃənəz]	-	['ʃʊgər]
3	**cups**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**
3	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

3杯过筛的糖粉

[ˌeɪ diː 'diː]	['ɔrɪndʒ]	[ænd; ənd]	['lemən]	[raɪnd]	[tuː; tə]	[fruːt]	[dʒuːs]	[ænd; ənd]	[let]	[stænd]	-	['mɪnɪts]	;	[streɪn]
Add	**orange**	**and**	**lemon**	**rind**	**to**	**fruit**	**juice**	**and**	**let**	**stand**	**10**	**minutes**	**;**	**strain**
添加	橙子	和	柠檬	果皮	到	水果	汁	和	让	站立	-	分钟	;	拉紧

[ɪf]	[dɪ'zaɪrd]	.
if	**desired**	**.**
如果	想要的	.

将橙皮和柠檬皮加入果汁中，静置 10 分钟；如果需要，可以过滤。

[kriːm]	['bʌtər]	;	[ˌeɪ diː 'diː]	[eg]	[joʊk]	[ænd; ənd]	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	[mɪks]	[wel]	.
Cream	**butter**	**;**	**add**	**egg**	**yolk**	**and**	**salt**	**and**	**mix**	**well**	**.**
奶油	黄油	;	添加	蛋	蛋黄	和	盐	和	混合	出色地	.

搅打黄油；加入蛋黄和盐，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]	[pɑːrt]	[ʌv; əv]	['ʃʊgər]	['grædʒuəli]	,	['blendɪŋ]	['æftər]	[iːtʃ]	[ə'dɪʃ(ə)n]	.
Add	**part**	**of**	**sugar**	**gradually**	**,**	**blending**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	部分	的	糖	逐步地	,	混合	后	每个	添加	.

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [fruːt] [dʒuːs] , [ʌn'tɪl] [ʌv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə]
Add **remaining** **sugar** **,** **alternately** **with** **fruit** **juice** **,** **until** **of** **right** **consistency** **to**
添加 其余的 糖 , 交替 和 水果 汁 , 直到 的 正确的 一致性 到

[spred] .
spread **.**
传播 .

加入剩余的糖，与果汁交替搅拌，直到达到合适的涂抹稠度。

[biːt] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔːstɪŋ] [tuː; tə] ['kʌvər] [tɑːps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] ,
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **and** **sides** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 ,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔːr] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [keɪk] (['dʒenərəsli]) ,
or **top** **and** **sides** **of** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **cake** **(** **generously** **)** **,**
或者 顶部 和 侧面 的 8 × 8 × 2 - 英寸 蛋糕 (慷慨地) ,

或者一个 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面（要铺得厚一些），

[ɔːr] [ə'baʊt] [θriː] ['dʌz(ə)n] ['miːdiəm] [kʌp] [keɪks] . -
or **about** **3** **dozen** **medium** **cup** **cakes** **.** **18**
或者 关于 3 打 中等的 杯子 蛋糕 . -

或者大约3打中等大小的纸杯蛋糕。18

[hʌŋ'geriən] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ]
Hungarian **Chocolate** **Frosting**
匈牙利 巧克力 糖霜

匈牙利巧克力糖霜

(['juːzɪŋ] [eg] [joʊk])
(**Using** **egg** **yolks** **)**
(使用 蛋 蛋黄)

（使用蛋黄）

[θriː] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
3 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate**
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力

3块贝克牌无糖巧克力

1½ [kʌps] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
1½ **cups** **confectioners** **'** **sugar**
1½ 杯子 糖果商 - 糖

1.5 杯糖粉

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt] ['wɔːtər]
2½ **tablespoons** **hot** **water**
2½ 汤匙 热的 水

2.5汤匙热水

[θriː] [eg] [joʊk]
3 **egg** **yolks**
3 蛋 蛋黄

3个蛋黄

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[melt] ['tʃɔ:klət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Melt	**chocolate**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
熔化	巧克力	在	双倍的	锅炉	.

隔水融化巧克力。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [blend] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**,**	**add**	**sugar**	**and**	**water**	**,**	**and**	**blend**	**.**
消除	从	沸腾	水	,	添加	糖	和	水	,	和	混合	.

从沸水中取出，加入糖和水，搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [joʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['bi:tɪŋ] [wel] ['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**egg**	**yolks**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	蛋	蛋黄	,	一	在	一个	时间	,	殴打	出色地	后	每个	添加	.

将蛋黄一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] , [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['bi:tɪŋ] ['θɜ:rəli] ['æftər] [i:tʃ] [ə'maʊnt] .

Add	**butter**	**,**	**a**	**tablespoon**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**thoroughly**	**after**	**each**	**amount**	**.**
添加	黄油	,	一个	汤匙	在	一个	时间	,	殴打	彻底	后	每个	数量	.

每次加入一汤匙黄油，每次加入后都要充分搅拌。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)
第3/5页

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɔ:stɪŋ] [tu:; tə]['kʌvər][tɑ:ps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] ,

Makes	**enough**	**frosting**	**to**	**cover**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**,**
制作	足够的	糖霜	到	覆盖	最高额	和	侧面	的	二	9	-	英寸	层	,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔ:r][tɑ:p][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][eɪt] × [eɪt] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [keɪk] (['dʒenərəsli]) ,

or	**top**	**and**	**sides**	**of**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**cake**	**(**	**generously**	**)**	**,**
或者	顶部	和	侧面	的	8	×	8	×	2	-	英寸	蛋糕	(	慷慨地	)	,

或者一个 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面（要铺得厚一些），

[ɔ:r][tɑ:p][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] - × - × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [keɪk] , [ɔ:r][ə'baʊt][ˌtu:'tu:]['dʌz(ə)n][kʌp] [keɪks] .

or	**top**	**and**	**sides**	**of**	**10**	**×**	**10**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**cake**	**,**	**or**	**about**	**2**	**dozen**	**cup**	**cakes**	**.**
或者	顶部	和	侧面	的	-	×	-	×	2	-	英寸	蛋糕	,	或者	关于	2	打	杯子	蛋糕	.

或者一个 10 × 10 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面，或者大约 2 打纸杯蛋糕。

['kʌstərd] [kri:m] ['fɪlɪŋ]

Custard	**Cream**	**Filling**
蛋奶冻	奶油	填充

卡仕达奶油馅

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

3	**tablespoons**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
3	汤匙	天鹅	向下	蛋糕	面粉

3汤匙天鹅牌蛋糕粉

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt]

Dash	**of**	**salt**
短跑	的	盐

少许盐

[wʌn][kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['bi:tn]

1	**egg**	**yolk**	**,**	**slightly**	**beaten**
1	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

1个蛋黄，略微打散

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [ˌeɪ di: 'di:][mɪlk][ænd; ənd] [eg]

Combine	**sugar**	**,**	**flour**	**,**	**and**	**salt**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**;**	**add**	**milk**	**and**	**egg**
结合	糖	,	面粉	,	和	盐	在	顶部	的	双倍的	锅炉	;	添加	牛奶	和	蛋

[joʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θɜ:rəli] .

yolk	**,**	**mixing**	**thoroughly**	**.**
蛋黄	,	混合	彻底	.

将糖、面粉和盐放入双层蒸锅的上层；加入牛奶和蛋黄，充分搅拌。

[pleɪs] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Place	over	rapidly	boiling	water	and	cook	10	minutes	,	or	until	thick	,	stirring	constantly	.
地方	超过	快速	沸腾	水	和	厨师	-	分钟	,	或者	直到	厚的	,	搅拌	不断地	.

隔水加热煮 10 分钟，或煮至浓稠，期间不断搅拌。

[kuːl] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

Cool	;	add	flavoring	.
凉爽的	;	添加	调味	.

冷却后，加入调味料。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['fɪlɪŋ] [tuː; tə] [spred] [bɪ'twiːn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] .

Makes	enough	filling	to	spread	between	two	9	-	inch	layers	.
制作	足够的	填充	到	传播	之间	二	9	-	英寸	层	.

馅料足够铺满两层9英寸的蛋糕。

['lemən] ['koʊkənʌt] ['fɪlɪŋ]

Lemon	Coconut	Filling
柠檬	椰子	填充

柠檬椰子馅

[wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

1	cup	confectioners	'	sugar
1	杯子	糖果商	-	糖

杯糖粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1	teaspoon	grated	lemon	rind
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

¼	cup	lemon	juice
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːtn]

1	egg	,	slightly	beaten
1	蛋	,	轻微地	被打败

1个鸡蛋，略微打散

[wʌn] [kʌp] ['beɪkɚz] ['koʊkənʌt] , ['priːmiəm] [ʃred]

1	cup	Baker's	Coconut	,	Premium	Shred
1	杯子	面包师的	椰子	,	优质的	撕碎

杯 Baker's 高级椰丝

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [eg] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Combine	sugar	,	salt	,	lemon	rind	and	juice	,	and	egg	in	top	of	double	boiler	.
结合	糖	,	盐	,	柠檬	果皮	和	汁	,	和	蛋	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

将糖、盐、柠檬皮、柠檬汁和鸡蛋放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər][ɪz] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ]
Place **over** **boiling** **water** **and** **cook** **5** **minutes** **,** **or** **until** **mixture** **is** **thick** **,** **stirring**
地方 超过 沸腾 水 和 厨师 5 分钟 ，或者 直到 混合物 是 厚的 ， 搅拌
['kɑːnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

隔水加热煮5分钟，或直至混合物变稠，期间不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː]['koʊkənʌt] , [ænd; ənd] [kuːl] .
Remove **from** **boiling** **water** **;** **add** **coconut** **,** **and** **cool** **.**
消除 从 沸腾 水 ； 添加 椰子 ， 和 凉爽的 .

从沸水中取出；加入椰子，冷却。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['fɪlɪŋ] [tuː; tə] [spred] [bɪ'twiːn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] ,
Makes **enough** **filling** **to** **spread** **between** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 填充 到 传播 之间 二 9 - 英寸 层 ，

馅料足够铺满两层9英寸的蛋糕。

[ɔːr][tuː; tə] [fɪl] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz][ʌv; əv][ə'baʊt][naɪn][kʌp] [keɪks] .
or **to** **fill** **centers** **of** **about** **9** **cup** **cakes** **.**
或者 到 充满 中心 的 关于 9 杯子 蛋糕 .

或者用来填充大约 9 个纸杯蛋糕的中心。

[tuː; tə] [fɪl] [kʌp] [keɪks] , [rɪ'muːv] [koʊn] - [ʃeɪpt] [piːs] [frʌm; frəm] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [keɪk] ; [ˌeɪ diː 'diː]
To **fill** **cup** **cakes** **,** **remove** **cone** **-** **shaped** **piece** **from** **center** **of** **each** **cake** **;** **add**
到 充满 杯子 蛋糕 ， 消除 锥体 - 形状 片 从 中心 的 每个 蛋糕 ； 添加
['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [tɑːps] .
filling **and** **replace** **tops** **.**
填充 和 代替 最高额 .

要填充纸杯蛋糕，请从每个蛋糕的中心取出一个圆锥形部分；加入馅料，然后盖上顶部。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
Cover **with** **whipped** **cream** **.**
覆盖 和 鞭打 奶油 .

淋上鲜奶油。

['tʃɔːklət] [sɔːs]
Chocolate **Sauce**
巧克力 酱

巧克力酱

[ˌtuː'tuː] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
2 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate**
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力

2块贝克牌无糖巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2½ **tablespoons** **flour**
2½ 汤匙 面粉

2.5汤匙面粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] [tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Add chocolate to milk and heat in double boiler .
添加 巧克力 到 牛奶 和 热 在 双倍的 锅炉 .

将巧克力加入牛奶中，隔水加热。

[wen] ['tʃɔːklət] [ɪz] [meltid] , [biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
When chocolate is melted , beat with rotary egg beater until blended .
什么时候 巧克力 是 融化 , 打 和 旋转 蛋 击打者 直到 混合 .

巧克力融化后，用电动打蛋器搅拌至混合均匀。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd]
Combine sugar , flour , and salt ; add gradually to chocolate mixture and
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 ; 添加 逐步地 到 巧克力 混合物 和
[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ,
cook until thickened ,
厨师 直到 增稠 ,

将糖、面粉和盐混合；逐渐加入巧克力混合物中，煮至浓稠。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ; [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
stirring constantly ; then continue cooking 5 minutes , stirring occasionally .
搅拌 不断地 ; 然后 继续 烹饪 5 分钟 , 搅拌 偶尔 .

不断搅拌；然后继续烹煮 5 分钟，偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add butter and vanilla .
添加 黄油 和 香草 .

加入黄油和香草精。

[meɪks] 2½ [kʌps] [sɔːs] .
Makes 2½ cups sauce .
制作 2½ 杯子 酱 .

可制成 2.5 杯酱汁。

['flʌfi] ['tʃɔːklət] [sɔːs]
Fluffy Chocolate Sauce
蓬松的 巧克力 酱

蓬松巧克力酱

[foʊld] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɔːklət] [sɔːs] ['ɪntuː] ½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt] .
Fold 4 tablespoons Chocolate Sauce into ½ cup heavy cream , whipped .
折叠 4 汤匙 巧克力 酱 进入 ½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打 .

将 4 汤匙巧克力酱拌入 ½ 杯打发的浓奶油中。

[sɜːrv] [koʊld] .
Serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

[meɪks] [ə'baʊt] 1¼ [kʌps] [sɔːs] .
Makes about 1¼ cups sauce .
制作 关于 1¼ 杯子 酱 .

大约可制成 1¼ 杯酱汁。

['lʌʃəs] ['ɔrɪndʒ] [sɔːs]
Luscious Orange Sauce
甜美 橙子 酱

美味的橙汁

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
3 tablespoons Swans Down Cake Flour
3 汤匙 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3汤匙天鹅牌蛋糕粉

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

¾ [kʌp]['wɔːtər]
¾ cup water
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[wʌn] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]
1 egg yolk , slightly beaten
1 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

1个蛋黄，略微打散

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

½ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
½ cup orange juice
½ 杯子 橙子 汁

半杯橙汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
¾ teaspoon grated orange rind
¾ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

¾茶匙磨碎的橙皮

¼ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd]
¼ teaspoon grated lemon rind
¼ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

¼茶匙磨碎的柠檬皮

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [ˌeɪ di: 'di:]['wɔ:tər][ænd; ənd] [eg]

Combine	**sugar**	**,**	**flour**	**,**	**and**	**salt**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**;**	**add**	**water**	**and**	**egg**
结合	糖	,	面粉	,	和	盐	在	顶部	的	双倍的	锅炉	;	添加	水	和	蛋

[joʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θɜ:rəli] .

yolk	**,**	**mixing**	**thoroughly**	**.**
蛋黄	,	混合	彻底	.

将糖、面粉和盐放入双层蒸锅的上层；加入水和蛋黄，充分搅拌。

[pleɪs] ['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .

Place	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**10**	**minutes**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
地方	超过	快速	沸腾	水	和	厨师	-	分钟	,	搅拌	不断地	.

隔水煮10分钟，不断搅拌。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] , [fru:t][dʒu:siz] , [ænd; ənd][raɪnd] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**;**	**add**	**butter**	**,**	**fruit**	**juices**	**,**	**and**	**rinds**	**.**
消除	从	沸腾	水	;	添加	黄油	,	水果	果汁	,	和	果皮	.

从沸水中取出；加入黄油、果汁和果皮。

[sɜ:rv] [hɑ:t][ɔ:r][koʊld] .

Serve	**hot**	**or**	**cold**	**.**
服务	热的	或者	寒冷的	.

热食或冷食皆可。

[meɪks] 1½ [kʌps] [sɔ:s] .

Makes	**1½**	**cups**	**sauce**	**.**
制作	1½	杯子	酱	.

可制成 1.5 杯酱汁。

['bʌtərskɑ:tʃ] [hɑ:rd] [sɔ:s]

Butterscotch	**Hard**	**Sauce**
奶油糖果	难的	酱

奶油糖硬酱

½ [kʌp] ['bʌtər]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜ:rmli] [pækt]

½	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
½	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

半杯红糖，压实

[wʌn] ['teɪblspu:n] [kri:m]

1	**tablespoon**	**cream**
1	汤匙	奶油

1汤匙奶油

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[kri:m] ['bʌtər] ['θɜ:rəli] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kri:m] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**cream**	**and**	**vanilla**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	奶油	和	香草	和	打	出色地	.

加入奶油和香草精，搅拌均匀。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] [sɔːs] . -

Makes	**1**	**cup**	**sauce**	**.**	**19**
制作	1	杯子	酱	.	-

可制成1杯酱汁。19

[naɪn] [grænd] [ˌveəriː'eiʃənz] [ʌv; əv]

Nine	**grand**	**variations**	**of**
九	盛大	变体	的

九大变奏

['kæljʊˌmet] ['bɪskɪts]

CALUMET	**BISCUITS**
卡卢梅特	饼干

卡乐美饼干

['tendər] [ænd; ənd] ['fleɪki] [ænd; ənd] [laɪt] — ['pɜːrfɪkt] ['bɪskɪts]

Tender	**and**	**flaky**	**and**	**light**	**—**	**perfect**	**biscuits**
投标	和	片状的	和	光	—	完美的	饼干

酥脆轻盈——完美的饼干

['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪts]

Calumet	**Baking**	**Powder**	**Biscuits**
卡卢梅特	烘烤	粉末	饼干

卡鲁梅特泡打粉饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**about**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Cut	**in**	**shortening**	**.**
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .

Add	milk	gradually	,	stirring	until	soft	dough	is	formed	.
添加	牛奶	逐步地	,	搅拌	直到	柔软的	面团	是	形成	.

慢慢加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ɔːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .

Turn	out	on	slightly	floured	board	and	knead	30	seconds	,	or	enough	to	shape	.
转动	出去	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到	形状	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[roʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Roll	½	inch	thick	and	cut	with	floured	2	-	inch	biscuit	cutter	.
卷	½	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	2	-	英寸	饼干	刀具	.

擀成 ½ 英寸厚，用撒了面粉的 2 英寸饼干模具切割。

[beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	on	ungreased	baking	sheet	in	hot	oven	(	450°F	.	)	12	to	15	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F 的烤箱中烘烤 12 至 15 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .

Makes	12	biscuits	.
制作	-	饼干	.

可做12块饼干。

[ɪ'mɜːrdʒənsi] ['bɪskɪts] .

Emergency	Biscuits	.
紧急情况	饼干	.

应急饼干。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪts] , ['ædɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ¾ [kʌp] [mɪlk] .

Use	recipe	for	Calumet	Baking	Powder	Biscuits	,	adding	about	1	cup	milk	instead	of	¾	cup	milk	.
使用	食谱	为了	卡卢梅特	烘烤	粉末	饼干	,	添加	关于	1	杯子	牛奶	反而	的	¾	杯子	牛奶	.

使用 Calumet 泡打粉饼干的配方，加入约 1 杯牛奶而不是 3/4 杯牛奶。

[drɑːp] [frʌm; frəm] ['tiːspuːn] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	from	teaspoon	on	ungreased	baking	sheet	.
降低	从	茶匙	在	未涂油的	烘烤	床单	.

用茶匙舀取面糊，滴在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	hot	oven	(	450°F	.	)	12	to	15	minutes	.
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .

Makes	16	biscuits	.
制作	-	饼干	.

可做16块饼干。

[praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪts]

Prize	Baking	Powder	Biscuits
奖	烘烤	粉末	饼干

奖品泡打粉饼干

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	butter	or	other	shortening
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	cup	milk
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Cut	in	shortening	.
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜːr] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊər] [ɪz] ['dæmpənd] .

Add	milk	all	at	once	and	stir	carefully	until	all	flour	is	dampened	.
添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是	潮湿	.

一次性倒入牛奶，轻轻搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɑːloʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [boʊl]

Then	stir	vigorously	until	mixture	forms	a	soft	dough	and	follows	spoon	around	bowl
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗

.

:

.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Turn	out	immediately	on	slightly	floured	board	and	knead	30	seconds	.
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[roʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Roll	½	inch	thick	and	cut	with	floured	2	-	inch	biscuit	cutter	.
卷	½	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	2	-	英寸	饼干	刀具	.

擀成 ½ 英寸厚，用撒了面粉的 2 英寸饼干模具切割。

[beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	on	ungreased	baking	sheet	in	hot	oven	(	450°F	.	)	12	to	15	minutes	.
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F 的烤箱中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .
Makes 12 biscuits .
制作 - 饼干 .

可做12块饼干。

[fɔːr; fər] [tɔːl] ['bɪskɪts] ,
For tall biscuits ,
为了 高的 饼干 ,

对于高高的饼干，

[juːz] 1¾ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd] [pleɪs] ['bɪskɪts] [kloʊz] [tə'geðər] [ɪn][eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ]
use 1¾ - inch biscuit cutter and place biscuits close together in 8 × 8 × 2 - inch
使用 1¾ - 英寸 饼干 刀具 和 地方 饼干 关闭 一起 在 8 × 8 × 2 - 英寸
[pæn] .
pan .
平底锅 .

使用 1¾ 英寸的饼干模具，将饼干紧密地放在 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中。

[meɪks] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv] - ['bɪskɪts] [wɪð; wɪθ] [sɔːft] , [nɑːt] ['krʌsti] , [saɪdz] .
Makes a sheet of 14 biscuits with soft , not crusty , sides .
制作 一个 床单 的 - 饼干 和 柔软的 , 不是 硬皮的 , 侧面 .

可制作一张包含 14 块饼干的烤盘，饼干边缘柔软，不酥脆。

[ðiːz] ['bɪskɪts] [ɑːr; ər] [dɪ'lɪʃəs] [sɜːrvd] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː] . -
These biscuits are delicious served hot with chicken fricassee . 20
这些 饼干 是 可口的 服务 热的 和 鸡 炖菜 . -

这些饼干配上炖鸡趁热吃，味道鲜美。20

['krʌsti] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪts]
Crusty Baking Powder Biscuits
硬皮的 烘烤 粉末 饼干

酥脆的泡打粉饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2 cups sifted flour
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons Calumet Baking Powder
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
2 teaspoons sugar
2 茶匙 糖

2茶匙糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
6 tablespoons butter or other shortening
6 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

6汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup milk (about)
¾ 杯子 牛奶 (关于)

¾ 杯牛奶（约）

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː]['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	sugar	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .

Cut	in	shortening	;	add	milk	gradually	,	stirring	until	soft	dough	is	formed	.
切	在	缩短	;	添加	牛奶	逐步地	,	搅拌	直到	柔软的	面团	是	形成	.

切入起酥油；逐渐加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ɔːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Turn	out	on	slightly	floured	board	and	knead	30	seconds	,	or	enough	to
转动	出去	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到

[ʃeɪp] .

shape	.
形状	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[roʊl] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] 1¾ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Roll	⅓	inch	thick	and	cut	with	floured	1¾	-	inch	biscuit	cutter	.
卷	⅓	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	1¾	-	英寸	饼干	刀具	.

将面团擀成 ⅓ 英寸厚，用撒了面粉的 1¾ 英寸饼干模具切割。

[pleɪs] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːrt] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ; [beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] -

Place	½	inch	apart	on	ungreased	baking	sheet	;	bake	in	hot	oven	(	450°F	.	)	12	to	15
地方	½	英寸	除	在	未涂油的	烘烤	床单	;	烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将面团间隔 ½ 英寸放在未涂油的烤盘上；在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .

Makes	24	biscuits	.
制作	-	饼干	.

可做24块饼干。

[kriːm] [skɔnz]

Cream	Scones
奶油	司康饼

奶油烤饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

2	teaspoons	sugar
2	茶匙	糖

2茶匙糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

⅓ [kʌp] [laɪt] [kriːm]

⅓	**cup**	**light**	**cream**
⅓	杯子	光	奶油

三分之一杯淡奶油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Cut	**in**	**shortening**	**.**
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[rɪ'zɜːrv] [ə'baʊt] ½ [eg] [waɪt] [fɔːr; fər] [gleɪz] .

Reserve	**about**	**½**	**egg**	**white**	**for**	**glaze**	**.**
预订	关于	½	蛋	白色的	为了	釉	.

预留约半个蛋清用于刷面。

[biːt] [rɪ'meɪnɪŋ] [egz] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] ;

Beat	**remaining**	**eggs**	**well**	**and**	**add**	**cream**	**;**
打	其余的	鸡蛋	出色地	和	添加	奶油	;

将剩余的鸡蛋打散，加入奶油；

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊər] [ɪz] ['dæmpənd] ;

add	**all**	**at**	**once**	**to**	**flour**	**mixture**	**and**	**stir**	**until**	**all**	**flour**	**is**	**dampened**	**;**
添加	全部	在	一次	到	面粉	混合物	和	搅拌	直到	全部	面粉	是	潮湿	;

一次性将所有材料加入面粉混合物中，搅拌至所有面粉都湿润；

[ðen] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɑːloʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [boʊl]

then	**stir**	**vigorously**	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**dough**	**and**	**follows**	**spoon**	**around**	**bowl**
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗

.

:
.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**.**
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[roʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [t'raɪæŋglz] .

Roll	**½**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**in**	**triangles**	**.**
卷	½	英寸	厚的	和	切	在	三角形	.

擀成 ½ 英寸厚，切成三角形。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **on** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[brʌʃ] [tɑːps] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [rɪ'zɜːrvd] [eg] [waɪt] , ['slaɪtli] ['biːtn] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l]
Brush **tops** **lightly** **with** **reserved** **egg** **white** **,** **slightly** **beaten** **;** **sprinkle** **with** **additional**
刷子 最高额 轻轻 和 预订的 蛋 白色的 , 轻微地 被打败 ; 撒 和 额外的
['ʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

用预留的、略微打散的蛋清轻轻刷一下表面；撒上额外的糖。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **.** **)** **12** **to** **15** **minutes** **,** **or** **until** **delicately** **browned** **.**
烤 在 热的 烤箱 (450°F .) - 到 - 分钟 , 或者 直到 轻柔地 棕色 .

在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 15 分钟，或直至表面呈浅棕色。

[meɪks] [ə'baʊt] - [skɔnz] .
Makes **about** **12** **scones** **.**
制作 关于 - 司康饼 .

大约可以做12个司康饼。

['hɑːlədeɪ] [fruːt] [skɔnz]
Holiday **Fruit** **Scones**
假期 水果 司康饼

节日水果司康饼

[juːz][ðə; ði]['resəpi][fɔːr; fər] [kriːm] [skɔnz] , [ɪn'kriːsɪŋ] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ,
Use **the** **recipe** **for** **Cream** **Scones** **,** **increasing** **sugar** **to** **2** **tablespoons** **,**
使用 这 食谱 为了 奶油 司康饼 , 增加 糖 到 2 汤匙 ,

使用奶油烤饼的配方，将糖的用量增加到2汤匙。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] 1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd] ½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] , ['siːdləs] ['reɪzɪnz]
and **adding** **1½** **teaspoons** **grated** **orange** **rind** **and** **½** **cup** **finely** **cut** **,** **seedless** **raisins**
和 添加 1½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮 和 ½ 杯子 精细地 切 , 无籽 葡萄干
[tuː; tə]['flaʊər] - [fæt]['mɪkstʃər] .
to **flour** **-** **fat** **mixture** **.**
到 面粉 - 胖的 混合物 .

在面粉和油脂的混合物中加入 1½ 茶匙磨碎的橙皮和 ½ 杯切碎的无籽葡萄干。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['miːdiəm] [saɪz] [skɔnz] .
Makes **about** **18** **medium** **size** **scones** **.**
制作 关于 - 中等的 尺寸 司康饼 .

大约可以做18个中等大小的司康饼。

['lemən] [tiː] ['bɪskɪts]
Lemon **Tea** **Biscuits**
柠檬 茶 饼干

柠檬茶饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons butter or other shortening
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
4 tablespoons sugar
4 汤匙 糖

4汤匙糖

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

¼ ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] ([ə'baʊt])
¼ teaspoon lemon juice (about)
¼ 茶匙 柠檬 汁 (关于)

¼ 茶匙柠檬汁（约）

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] [blend] .
Cut in shortening ; add lemon rind and blend .
切 在 缩短 ; 添加 柠檬 果皮 和 混合 .

切入起酥油；加入柠檬皮，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜːr] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊər] [ɪz] ['dæmpənd] .
Add milk all at once and stir carefully until all flour is dampened .
添加 牛奶 全部 在 一次 和 搅拌 小心 直到 全部 面粉 是 潮湿 .

一次性倒入牛奶，轻轻搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɑːloʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [boʊl]
Then stir vigorously until mixture forms a soft dough and follows spoon around bowl
然后 搅拌 大力 直到 混合物 表格 一个 柔软的 面团 和 跟随 勺子 大约 碗
.
:
.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .
Turn out immediately on slightly floured board and knead 30 seconds .
转动 出去 立即地 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 .

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] 1½ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Roll	¼	inch	thick	and	cut	with	floured	1½	-	inch	biscuit	cutter	.
卷	¼	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	1½	-	英寸	饼干	刀具	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚，用撒了面粉的 1½ 英寸饼干模具切割。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['lemən] [raɪnd] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['krʌmbli] ['mɪkstʃər]

Combine	sugar	,	lemon	rind	,	and	enough	lemon	juice	to	make	a	crumbly	mixture
结合	糖	,	柠檬	果皮	,	和	足够的	柠檬	汁	到	制作	一个	易碎的	混合物

.

:

.

将糖、柠檬皮和足够的柠檬汁混合，制成酥脆的混合物。

[pleɪs] [hæf] [ʌv; əv] ['bɪskɪts] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] [ɔːr] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ;

Place	half	of	biscuits	in	greased	muffin	pans	or	on	greased	baking	sheet	;
地方	一半	的	饼干	在	涂油	松饼	平底锅	或者	在	涂油	烘烤	床单	;

将一半饼干放入抹了油的松饼模具或抹了油的烤盘中；

[spred] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [tɑːp] [wɪð; wɪθ]

spread	with	melted	butter	and	with	sugar	mixture	,	and	top	with
传播	和	融化	黄油	和	和	糖	混合物	,	和	顶部	和

[rɪ'meɪnɪŋ] ['bɪskɪts] , ['presɪŋ] ['laɪtli] [tə'geðər] .

remaining	biscuits	,	pressing	lightly	together	.
其余的	饼干	,	紧迫	轻轻	一起	.

涂上融化的黄油和糖混合物，再盖上剩余的饼干，轻轻按压在一起。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) [eɪt] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	in	hot	oven	(	450°F	.	)	8	to	10	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	8	到	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 8 至 10 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] 2½ ['dʌz(ə)n] [smɔːl] ['bɪskɪts] .

Makes	2½	dozen	small	biscuits	.
制作	2½	打	小的	饼干	.

可制作2.5打小饼干。

[tʃiːz] ['bɪskɪts]

Cheese	Biscuits
奶酪	饼干

奶酪饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

2	tablespoons	butter	or	other	shortening
2	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

2汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
1 cup grated American cheese
1 杯子 磨碎的 美国人 奶酪

杯磨碎的美式奶酪

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup milk (about)
¾ 杯子 牛奶 (关于)

¾ 杯牛奶（约）

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [tʃiːz] .
Cut in shortening and cheese .
切 在 缩短 和 奶酪 .

拌入起酥油和奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .
Add milk gradually until soft dough is formed .
添加 牛奶 逐步地 直到 柔软的 面团 是 形成 .

慢慢加入牛奶，直到形成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ɔːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .
Turn out immediately on slightly floured board and knead 30 seconds , or enough to shape .
转动 出去 立即地 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 , 或者 足够的 到 形状 .

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[roʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] 1¾ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .
Roll ½ inch thick and cut with floured 1¾ - inch biscuit cutter .
卷 ½ 英寸 厚的 和 切 和 撒了面粉 1¾ - 英寸 饼干 刀具 .

将面团擀成 ½ 英寸厚，用撒了面粉的 1¾ 英寸饼干模具切割。

[beɪk] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake on ungreased baking sheet in hot oven (450°F .) 12 to 15 minutes .
烤 在 未涂油的 烘烤 床单 在 热的 烤箱 (450°F .) - 到 - 分钟 .

在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F 的烤箱中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .
Makes 24 biscuits .
制作 - 饼干 .

可做24块饼干。

[pə'mentoʊ] [tʃiːz] ['bɪskɪts] .
Pimiento Cheese Biscuits .
辣椒 奶酪 饼干 .

甜椒奶酪饼干。

[ə'mɪt] [tʃiːz] [ɪn] [tʃiːz] ['bɪskɪts] .
Omit cheese in Cheese Biscuits .
忽略 奶酪 在 奶酪 饼干 .

制作奶酪饼干时省略奶酪。

[bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] ['bɪskɪts] ,
Before baking biscuits ,
前 烘烤 饼干 ,

烤饼干之前，

[spred] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər] [meɪd] [baɪ] ['meltɪŋ] [tə'geðər] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [pə'mentoʊ] [tʃiːz] [ænd; ənd][fɔːr]
spread **with** **mixture** **made** **by** **melting** **together** **4** **ounces** **pimiento** **cheese** **and** **4**
传播 和 混合物 制成 经过 融化 一起 4 盎司 辣椒 奶酪 和 4
['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
tablespoons **butter** **.**
汤匙 黄油 .

将 4 盎司甜椒奶酪和 4 汤匙黄油融化后混合，涂抹在表面。

[meɪks] - ['bɪskɪts] . -
Makes **24** **biscuits** **.** **21**
制作 - 饼干 . -

可做24块饼干。

['kæljʊˌmet] [brɪŋz] [juː; jʊ] ['kwɪkər] , ['iziə]
Calumet **brings** **you** **quicker** **,** **easier**
卡卢梅特 带来 你 更快 , 更轻松

Calumet 为您带来更快捷、更轻松的体验

[roʊlz] & [bred]
ROLLS **&** **BREAD**
卷 & 面包

面包卷和面包

[stɔːr] [fruːt] [bred] [ˌoʊvər'naɪt] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ]
Store **fruit** **bread** **overnight** **before** **cutting**
店铺 水果 面包 过夜 前 切割

水果面包切之前，请先存放过夜。

['kæljʊˌmet] ['pɑːkɪtbʊk] [roʊlz]
Calumet **Pocketbook** **Rolls**
卡卢梅特 袖珍书 卷

卡鲁梅特袖珍书卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 **tablespoon** **butter** **or** **other** **shortening**
1 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

1汤匙黄油或其他起酥油

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ **cup** **milk**
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **again** **.**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜːr] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊər] [ɪz]

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**and**	**stir**	**carefully**	**until**	**all**	**flour**	**is**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是

['dæmpənd] .

dampened	**.**
潮湿	.

切入起酥油；一次性加入牛奶，小心搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɑːloʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [boʊl]

Then	**stir**	**vigorously**	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**dough**	**and**	**follows**	**spoon**	**around**	**bowl**
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗

.

:
.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] [wel] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] ['laɪtli] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['mɪnɪts] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**well**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**lightly**	**2**	**to**	**3**	**minutes**	**.**
转动	出去	立即地	在	出色地	撒了面粉	木板	和	揉	轻轻	2	到	3	分钟	.

立即将面团取出放在撒满面粉的案板上，轻轻揉捏 2 至 3 分钟。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Cut	**with**	**floured**	**2**	**-**	**inch**	**biscuit**	**cutter**	**.**
切	和	撒了面粉	2	-	英寸	饼干	刀具	.

用撒了面粉的2英寸饼干模具切割。

[foʊld] ['dʌb(ə)l] [ænd; ənd] [pres] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] ['laɪtli] .

Fold	**double**	**and**	**press**	**edges**	**together**	**lightly**	**.**
折叠	双倍的	和	按	边缘	一起	轻轻	.

对折后轻轻按压边缘。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [pæn] ; [brʌʃ] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**.**
覆盖	和	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵20分钟。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425°F .)

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**
烤	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] .

10	**minutes**	**.**
-	分钟	.

10分钟。

[ə'gen] [brʌʃ] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] ; [kən'tɪnjuː] ['beɪkɪŋ] [faɪv] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Again	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**;**	**continue**	**baking**	**5**	**to**	**10**	**minutes**	**.**
再次	刷子	最高额	和	融化	黄油	;	继续	烘烤	5	到	-	分钟	.

再次在顶部刷上融化的黄油；继续烘烤 5 至 10 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] ; [brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Remove	**from**	**oven**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**butter**	**.**
消除	从	烤箱	;	刷子	最高额	和	黄油	.

从烤箱中取出；在表面刷上黄油。

[meɪks] - [roʊlz] .

Makes	**18**	**rolls**	**.**
制作	-	卷	.

可做18卷。

['swiːdɪʃ] [tiː] [roʊlz]

Swedish	**Tea**	**Rolls**
瑞典	茶	卷

瑞典茶卷

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoons**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	**cup**	**milk**
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] [ɔːl][æt; ət][wʌns][ænd; ənd][stɜːr] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl]['flaʊər][ɪz]

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**and**	**stir**	**carefully**	**until**	**all**	**flour**	**is**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是

['dæmpənd] .

dampened	**.**
潮湿	.

切入起酥油；一次性加入牛奶，小心搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɑːloʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [boʊl]

Then	stir	vigorously	until	mixture	forms	a	soft	dough	and	follows	spoon	around	bowl
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗

.

:

.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Turn	out	immediately	on	slightly	floured	board	and	knead	30	seconds	.
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	¼	inch	thick	.
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [ɪn] 2½ - [ɪntʃ] [skwer] .

Cut	in	2½	-	inch	squares	.
切	在	2½	-	英寸	正方形	.

切成 2½ 英寸见方的小块。

[foʊld] [iːtʃ] [skwer] [ɪn] [hæf] [ænd; ənd] [pres] [kʌt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ['ɪntuː] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]

Fold	each	square	in	half	and	press	cut	edges	into	mixture	of	sugar	and
折叠	每个	正方形	在	一半	和	按	切	边缘	进入	混合物	的	糖	和

['sɪnəmən] .

cinnamon	.
肉桂	.

将每个正方形对折，然后将切面压入糖和肉桂的混合物中。

['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] [mɔːr] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Sprinkle	thickly	with	more	sugar	and	cinnamon	.
撒	浓密	和	更多的	糖	和	肉桂	.

撒上厚厚一层糖和肉桂粉。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .)

Place	on	ungreased	baking	sheet	and	bake	in	hot	oven	(	450°F	.	)
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	和	烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)

放在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F（约 230°C）的烤箱中烘烤。

- ['mɪnɪts] .

15	minutes	.
-	分钟	.

15分钟。

[meɪks] - [roʊlz] .

Makes	18	rolls	.
制作	-	卷	.

可做18卷。

[tʃɑːpt] [nʌt] [miːts] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] . -

Chopped	nut	meats	may	be	added	to	sugar	mixture	.	22
切碎	坚果	肉类	可能	是	额外	到	糖	混合物	.	-

可以将切碎的坚果仁加入糖混合物中。22

['nɑːv(ə)lti] [roʊlz]

Novelty	Rolls
新奇	卷

新奇卷

['mʌfɪn] - [roʊlz] .
Muffin - rolls .
松饼 - 卷 .

松饼卷。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['pɑːkɪtbʊk] [roʊlz] ([peɪdʒ] -) .
Use recipe for Calumet Pocketbook Rolls (page 21) .
使用 食谱 为了 卡卢梅特 袖珍书 卷 (页 -) .

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[ʃeɪp] [doʊ] ['ɪntuː][el] - [ɪntʃ] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [smɔːl] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] .
Shape dough into l - inch balls and place in small greased muffin pans .
形状 面团 进入 我 - 英寸 球 和 地方 在 小的 涂油 松饼 平底锅 .

将面团搓成直径约 1 英寸的小球，放入抹了油的小松饼模具中。

[brʌʃ] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .
Brush tops with melted butter .
刷子 最高额 和 融化 黄油 .

在顶部刷上融化的黄油。

['kʌvər] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .
Cover , let rise in warm place 20 minutes , and bake as directed .
覆盖 , 让 上升 在 温暖的 地方 - 分钟 , 和 烤 作为 指导 .

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按说明烘烤。

[nɑːts] .
Knots .
绳结 .

绳结。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['pɑːkɪtbʊk] [roʊlz] ([peɪdʒ] -) .
Use recipe for Calumet Pocketbook Rolls (page 21) .
使用 食谱 为了 卡卢梅特 袖珍书 卷 (页 -) .

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[roʊl] [doʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [strɪps] , [sɪks] × ½ [ɪntʃɪz] .
Roll dough ¼ inch thick on slightly floured board and cut in strips , 6 × ½ inches .
卷 面团 ¼ 英寸 厚的 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 切 在 条状物 , 6 × ½ 英寸 .

在撒了少许面粉的案板上将面团擀成 ¼ 英寸厚，然后切成 6 × ½ 英寸的条状。

[taɪ] [iːtʃ] [ɪn] [luːs] [nɑːt] , [ɔːr] [ʃeɪp] [ɪn] ['fɪgjər] [eɪt] .
Tie each in loose knot , or shape in figure 8 .
领带 每个 在 松动的 结 , 或者 形状 在 数字 8 .

将每条线打成松散的结，或者编成数字 8 的形状。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [pæn] ; [brʌʃ] [tɑːps] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .
Place in greased pan ; brush tops with melted butter .
地方 在 涂油 平底锅 ; 刷子 最高额 和 融化 黄油 .

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvər] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɪn] ['resəpi] .
Cover , let rise in warm place 20 minutes , and bake as directed in recipe .
覆盖 , 让 上升 在 温暖的 地方 - 分钟 , 和 烤 作为 指导 在 食谱 .

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按照食谱指示烘烤。

['fɪŋgər] [roʊlz] .
Finger Rolls .
手指 卷 .

手指卷。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['pɑːkɪtbʊk] [roʊlz] ([peɪdʒ] -) .
Use recipe for Calumet Pocketbook Rolls (page 21) .
使用 食谱 为了 卡卢梅特 袖珍书 卷 (页 -) .

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[ʃeɪp] [doʊ] ['ɪntuː][bɔːlz] , [ðen] [roʊl][aʊt][wɪð; wɪθ][hænd][ɑːn] [bɔːrd] [ʌn'tɪl][ʌv; əv] [dɪ'zaɪrd] [leŋkθ; leŋθ] .

Shape	**dough**	**into**	**balls**	**,**	**then**	**roll**	**out**	**with**	**hand**	**on**	**board**	**until**	**of**	**desired**	**length**	**.**
形状	面团	进入	球	,	然后	卷	出去	和	手	在	木板	直到	的	想要的	长度	.

将面团揉成球状，然后在案板上用手擀成所需的长度。

[meɪk] [roʊlz] [smuːð] [ænd; ənd][ʌv; əv]['juːnɪfɔːrm][saɪz] .

Make	**rolls**	**smooth**	**and**	**of**	**uniform**	**size**	**.**
制作	卷	光滑的	和	的	制服	尺寸	.

将卷材擀平整，尺寸均匀。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [pæn] ; [brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] .

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvər] , [let] [raɪz][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][də'rektɪd][ɪn]['resəpi] .

Cover	**,**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**,**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**in**	**recipe**	**.**
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	,	和	烤	作为	指导	在	食谱	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按照食谱指示烘烤。

['kres(ə)nt] [roʊlz] .

Crescent	**Rolls**	**.**
新月	卷	.

新月形面包卷。

[juːz] ['resəpi][fɔːr; fər]['kæljʊˌmet] ['pɑːkɪtbʊk] [roʊlz] ([peɪdʒ] -) .

Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**Pocketbook**	**Rolls**	**(**	**page**	**21**	**)**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	袖珍书	卷	(	页	-	)	.

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[roʊl] [doʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd][kʌt][ɪn][fɔːr] - [ɪntʃ] [t'raɪæŋglz] .

Roll	**dough**	**¼**	**inch**	**thick**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**cut**	**in**	**4**	**-**	**inch**	**triangles**	**.**
卷	面团	¼	英寸	厚的	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	切	在	4	-	英寸	三角形	.

在撒了少许面粉的案板上将面团擀成 ¼ 英寸厚，然后切成 4 英寸的三角形。

[roʊl] [iːtʃ] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ɑːn][daɪ'ægən(ə)l] , [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː]['kres(ə)nt][wɪð; wɪθ] [pɔɪnt] [ɑːn][tɑːp]

Roll	**each**	**,**	**beginning**	**on**	**diagonal**	**,**	**and**	**shape**	**into**	**crescent**	**with**	**point**	**on**	**top**
卷	每个	,	开始	在	对角线	,	和	形状	进入	新月	和	观点	在	顶部

[ʌv; əv][roʊl] .

of	**roll**	**.**
的	卷	.

将每张面团从对角线开始卷起，卷成新月形，尖角朝上。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [pæn] ; [brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] .

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvər] , [let] [raɪz][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][də'rektɪd][ɪn]['resəpi] .

Cover	**,**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**,**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**in**	**recipe**	**.**
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	,	和	烤	作为	指导	在	食谱	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按照食谱指示烘烤。

['pɑːpi] [siːd] [roʊlz] .

Poppy	**Seed**	**Rolls**	**.**
罂粟	种子	卷	.

罂粟籽卷。

[prɪ'per] ['eni][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] [roʊlz] .

Prepare	**any**	**of**	**the**	**above**	**rolls**	**.**
准备	任何	的	这	多于	卷	.

准备以上任意一种卷饼。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [pæn] ; [brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli]

Place	in	greased	pan	;	brush	tops	with	melted	butter	and	sprinkle	generously
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	和	撒	慷慨地

[wɪð; wɪθ] ['pɑːpi] [siːdz] .

with	poppy	seeds	.
和	罂粟	种子	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油，并撒上大量的罂粟籽。

['kʌvər] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] , ['drɑːpɪŋ] [meltid]

Cover	,	let	rise	in	warm	place	20	minutes	,	and	bake	as	directed	,	dropping	melted
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	,	和	烤	作为	指导	,	下降	融化

['bʌtər] [frʌm; frəm] ['tiːspuːn] ,

butter	from	teaspoon	,
黄油	从	茶匙	,

盖上盖子，放在温暖的地方发酵20分钟，然后按照说明烘烤，烘烤时用茶匙将融化的黄油滴入面团。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['brʌʃɪŋ] [ɑːn][roʊlz] , [tuː; tə] [ə'vɔɪd] [dis'pleisɪŋ] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pɑːpi] [siːdz] .

instead	of	brushing	on	rolls	,	to	avoid	displacing	any	of	the	poppy	seeds	.
反而	的	刷牙	在	卷	,	到	避免	位移	任何	的	这	罂粟	种子	.

不要用刷子涂抹面包卷，以免罂粟籽移位。

['kærəweɪ] [siːdz] [meɪ] [biː; bi] ['sprɪŋkld] ['oʊvər][roʊlz] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['pɑːpi] [siːdz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ;

Caraway	seeds	may	be	sprinkled	over	rolls	instead	of	poppy	seeds	,	if	desired	;
葛缕子	种子	可能	是	撒上	超过	卷	反而	的	罂粟	种子	,	如果	想要的	;

如果喜欢，可以用香芹籽代替罂粟籽撒在面包卷上；

[ɔːr][roʊlz] [meɪ] [biː; bi] ['tɑːpt] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən]

or	rolls	may	be	topped	before	baking	with	a	mixture	of	sugar	and	cinnamon
或者	卷	可能	是	顶峰	前	烘烤	和	一个	混合物	的	糖	和	肉桂

.

:

.

或者可以在烘烤前，在面包卷上撒上糖和肉桂的混合物。

[tuː; tə] [prɪ'per] ['mɪkstʃər] , [ˌeɪ diː 'diː] ⅛ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] [tuː; tə][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd]

To	prepare	mixture	,	add	⅛	teaspoon	cinnamon	to	1	tablespoon	sugar	,	and
到	准备	混合物	,	添加	⅛	茶匙	肉桂	到	1	汤匙	糖	,	和

[mɪks] [wel] .

mix	well	.
混合	出色地	.

准备混合物时，将 ⅛ 茶匙肉桂粉加入 1 汤匙糖中，搅拌均匀。

[kwɪk] ['sɪnəmən] [roʊlz]

Quick	Cinnamon	Rolls
快的	肉桂	卷

快速肉桂卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([əˈbaʊt])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**about**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]

⅓	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
⅓	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

⅓ 杯红糖，压实

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

½ [kʌp] ['kʌrənts] [ɔːr]['reɪzɪnz]

½	**cup**	**currants**	**or**	**raisins**
½	杯子	醋栗	或者	葡萄干

半杯醋栗或葡萄干

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [braʊn] ['ʃʊgər]

4	**tablespoons**	**brown**	**sugar**
4	汤匙	棕色的	糖

4汤匙红糖

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**gradually**	**until**	**soft**	**dough**	**is**	**formed**	**.**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	逐步地	直到	柔软的	面团	是	形成	.

切入起酥油；逐渐加入牛奶，直到形成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪˈmiːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ɔːr] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**,**	**or**	**enough**	**to**	**shape**	**.**
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到	形状	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kriːm] [təˈgeðər] [ˈbʌtər] , [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [ˈsɪnəmən] ; [spred] [ɑːn] [doʊ] , [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l]

Cream	**together**	**butter**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**cinnamon**	**;**	**spread**	**on**	**dough**	**,**	**and**	**sprinkle**
奶油	一起	黄油	,	糖	,	和	肉桂	;	传播	在	面团	,	和	撒

[wɪð; wɪθ] [ˈkʌrənts] .

with	**currants**	**.**
和	醋栗	.

将黄油、糖和肉桂搅打均匀；涂抹在面团上，撒上葡萄干。

[roʊl][æz; əz][fɔːr; fər][ˈdʒeli][roʊl] .

Roll	**as**	**for**	**jelly**	**roll**	**.**
卷	作为	为了	果冻	卷	.

像卷果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [ˈslaɪsɪz] .

Cut	**in**	**1**	**-**	**inch**	**slices**	**.**
切	在	1	-	英寸	切片	.

切成1英寸厚的片。

[melt] [fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər] [ɪn][eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [pæn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [braʊn] [ˈʃʊgər] ,

Melt	**4**	**tablespoons**	**butter**	**in**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**,**	**add**	**4**	**tablespoons**	**brown**	**sugar**	**,**
熔化	4	汤匙	黄油	在	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	,	添加	4	汤匙	棕色的	糖	,

在 8 × 8 × 2 英寸的平底锅中融化 4 汤匙黄油，加入 4 汤匙红糖，

[ænd; ənd][mɪks] [wel] .

and	**mix**	**well**	**.**
和	混合	出色地	.

搅拌均匀。

[pleɪs] [roʊlz][ɪn][pæn] , [kʌt] - [saɪd] [daʊn] .

Place	**rolls**	**in**	**pan**	**,**	**cut**	**-**	**side**	**down**	**.**
地方	卷	在	平底锅	,	切	-	边	向下	.

将面包卷切面朝下放入烤盘中。

[beɪk] [ɪn][hɑːt][ˈʌv(ə)n] (425°F .)

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**
烤	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤。

- [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [dɪˈkriːs] [hiːt] [tuː; tə] [ˈmɑːdərət] (350°F .) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] .

15	**minutes**	**;**	**then**	**decrease**	**heat**	**to**	**moderate**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**and**	**bake**	**15**	**minutes**	**longer**	**:**
-	分钟	;	然后	减少	热	到	缓和	(	350°F	.	)	和	烤	-	分钟	更长	.

15分钟；然后将温度调至中火（350°F），再烤15分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][pæn][æt; ət][wʌns] .

Remove	**from**	**pan**	**at**	**once**	**.**
消除	从	平底锅	在	一次	.

立即从锅中取出。

[meɪks] - [tuː; tə] - [roʊlz] .

Makes	**10**	**to**	**12**	**rolls**	**.**
制作	-	到	-	卷	.

可做10到12卷。

[wen] [roʊlz][ɑːr; ər] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ]['smɔːlər][pæn] , [juːz] [les] ['bʌtər] [ænd; ənd]['ʃʊgər] [fɔːr; fər]['mɪkstʃər]

When	**rolls**	**are**	**baked**	**in**	**a**	**smaller**	**pan**	**,**	**use**	**less**	**butter**	**and**	**sugar**	**for**	**mixture**
什么时候	卷	是	烘焙	在	一个	较小的	平底锅	,	使用	较少的	黄油	和	糖	为了	混合物

[ɪn][pæn] .

in	**pan**	**.**
在	平底锅	.

如果用较小的烤盘烘烤面包卷，则烤盘中混合物的黄油和糖要少放一些。

[hoʊl] [bræn] [braʊn] [bred]

Whole	**Bran**	**Brown**	**Bread**
所有的	麸	棕色的	面包

全麦麸皮黑面包

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

1½	**cups**	**sifted**	**flour**
1½	杯子	筛过的	面粉

1.5 杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]

½	**cup**	**raisins**
½	杯子	葡萄干

半杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'læsɪz]

3	**tablespoons**	**molasses**
3	汤匙	糖蜜

3汤匙糖蜜

1½ [kʌps] ['poʊsts] [hoʊl] [bræn]

1½	**cups**	**Post's**	**Whole**	**Bran**
1½	杯子	帖子	所有的	麸

1.5 杯 Post's 全麦麸皮

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]

1	**egg**	**,**	**well**	**beaten**
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː]['reɪzɪnz] .
Add **raisins** **.**
添加 葡萄干 .

加入葡萄干。

[pɔːr] [mɪlk][ænd; ənd] [mə'læsɪz] ['oʊvər]['poʊsts] [hoʊl] [bræn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Pour **milk** **and** **molasses** **over** **Post's** **Whole** **Bran** **;** **add** **egg** **and** **shortening** **.**
倒 牛奶 和 糖蜜 超过 帖子 所有的 麸 ; 添加 蛋 和 缩短 .

将牛奶和糖蜜倒在 Post 全麦麸皮上；加入鸡蛋和起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər]['mɪkstʃər][ænd; ənd][blend] .
Add **to** **flour** **mixture** **and** **blend** **.**
添加 到 面粉 混合物 和 混合 .

加入面粉混合物中搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [loʊf][pæn] , [eɪt] × [fɔːr] × [θriː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [wʌn]['aʊər] ,
Bake **in** **greased** **loaf** **pan** **,** **8** **×** **4** **×** **3** **inches** **,** **in** **moderate** **oven** **(** **350°F** **.** **)** **1** **hour** **,**
烤 在 涂油 面包 平底锅 , 8 × 4 × 3 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .) 1 小时 ,

在抹了油的8×4×3英寸面包模具中，以中等温度（350°F）烘烤1小时。

[ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .
or **until** **done** **.**
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

[bred] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɔːrd] [fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] [ə; eɪ] [deɪ] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] . -
Bread **should** **be** **stored** **for** **at** **least** **a** **day** **before** **cutting** **in** **thin** **slices** **.** **23**
面包 应该 是 存储 为了 在 至少 一个 天 前 切割 在 薄的 切片 . -

面包至少要存放一天后再切成薄片。23

[kɔːrn] [bred]
Corn **Bread**
玉米 面包

玉米面包

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1¼ **cups** **sifted** **flour**
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2¼ **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]
1 cup yellow corn meal
1 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

杯黄玉米粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ cups milk
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons melted butter or other shortening
4 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , sugar , and salt , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add corn meal and mix well .
添加 玉米 一顿饭 和 混合 出色地 .

加入玉米粉，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['mɪksɪŋ] [wel] .
Combine eggs and milk ; add to dry ingredients , mixing well .
结合 鸡蛋 和 牛奶 ; 添加 到 干燥 原料 , 混合 出色地 .

将鸡蛋和牛奶混合；加入干料中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Add shortening .
添加 缩短 .

加入起酥油。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pæn] [ɔːr] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn] ;
Turn into greased 9 - inch layer pan or 8 × 8 × 2 - inch pan ;
转动 进入 涂油 9 - 英寸 层 平底锅或者 8 × 8 × 2 - 英寸 平底锅 ;

倒入抹了油的 9 英寸多层烤盘或 8 × 8 × 2 英寸烤盘；

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425°F .)
bake in hot oven (425°F .)
烤 在 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
40 minutes , or until done .
- 分钟 , 或者 直到 完毕 .

40分钟，或直到完成。

[kʌt] [ɪn] [wedʒ] - [ʃeɪpt] [ɔːr] [skwer] ['piːsɪz] .
Cut in wedge - shaped or square pieces .
切 在 楔 - 形状 或者 正方形 件 .

切成楔形或方形块状。

['krʌsti] [kɔːrn] [stɪks]
Crusty Corn Sticks
硬皮的 玉米 棍子

香脆玉米棒

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] [kɔːrn] [bred] .
Use recipe for Corn Bread .
使用 食谱 为了 玉米 面包 .

使用玉米面包的配方。

[beɪk] [ɪn] [wel] [griːst] [kɔːrn] - [ɪr] [pænz] ,
Bake in well greased corn - ear pans ,
烤 在 出色地 涂油 玉米 - 耳朵 平底锅 ,

在涂抹了油脂的玉米棒烤盘中烘烤，

[ɔːr] [griːst] [bred] - [stɪk] [pænz] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
or greased bread - stick pans in hot oven (425°F .) 20 to 25 minutes , or until done .
或者 涂油 面包 - 戳 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 到 - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

或者在涂油的面包棒烤盘中，放入预热至 425°F 的烤箱中烘烤 20 至 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] [kɔːrn] - [ɪr] [stɪks] , [ɔːr] [θriː] ['dʌz(ə)n] [ʃɔːrt] [kɔːrn] [stɪks] .
Makes 2 dozen corn - ear sticks , or 3 dozen short corn sticks .
制作 2 打 玉米 - 耳朵 棍子 , 或者 3 打 短的 玉米 棍子 .

可制作 2 打玉米棒，或 3 打短玉米棒。

[fruːt] [bred]
Fruit Bread
水果 面包

水果面包

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2 cups sifted flour
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
4 teaspoons Calumet Baking Powder
4 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

4茶匙卡鲁梅特泡打粉

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪəm] ['flaʊər]
2 cups Graham flour
2 杯子 格雷厄姆 面粉

杯全麦面粉

¾ [kʌp] ['kændid] ['ɔrɪndʒ] [piːl] , ['θɪnli] [slaɪst]
¾ cup candied orange peel , thinly sliced
¾ 杯子 腩 橙子 果皮 , 薄薄的 切片

¾ 杯糖渍橙皮，切成薄片

¾ [kʌp] ['broʊkən] [nʌt] [miːts]
¾ cup broken nut meats
¾ 杯子 破碎的 坚果 肉类

¾ 杯碎坚果仁

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， [wel] ['biːtn]

2	**eggs**	**，**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	，出色地		被打败

2个鸡蛋，充分打散

1⅔ [kʌps] [mɪlk]

1⅔	**cups**	**milk**
1⅔	杯子	牛奶

1⅔ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] ， ['meʒər] ，[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ，[sɔːlt] ，[ænd; ənd] ['ʃʊgər] ，[ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**，**	**measure**	**，**	**add**	**baking**	**powder**	**，**	**salt**	**，**	**and**	**sugar**	**，**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	，	措施	，	添加	烘烤	粉末	，	盐	，	和	糖	，	和	筛

[əˈgen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəmˈbaɪn] ['greɪəm] ['flaʊər] ， ['ɔrɪndʒ] [piːl] ，[ænd; ənd] [nʌts] ，[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .

Combine	**Graham**	**flour**	**，**	**orange**	**peel**	**，**	**and**	**nuts**	**，**	**and**	**add**	**to**	**flour**	**mixture**	**.**
结合	格雷厄姆	面粉	，	橙子	果皮	，	和	坚果	，	和	添加	到	面粉	混合物	.

将全麦面粉、橙皮和坚果混合，然后加入面粉混合物中。

[kəmˈbaɪn] [egz] ， [mɪlk] ，[ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Combine	**eggs**	**，**	**milk**	**，**	**and**	**shortening**	**.**
结合	鸡蛋	，	牛奶	，	和	缩短	.

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**to**	**flour**	**and**	**blend**	**.**
添加	到	面粉	和	混合	.

加入面粉中搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [loʊf] [pænz] , ['sɛvən] × [θriː] × 2½ [ɪntʃɪz] ，

Bake	**in**	**two**	**greased**	**loaf**	**pans**	**，**	**7**	**×**	**3**	**×**	**2½**	**inches**	**，**
烤	在	二	涂油	面包	平底锅	，	7	×	3	×	2½	英寸	，

在两个抹了油的吐司模具中烘烤，模具尺寸为 7 × 3 × 2½ 英寸。

[ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [wʌn] ['aʊər] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .

in	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**1**	**hour**	**，**	**or**	**until**	**done**	**.**
在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	1	小时	，或者		直到	完毕	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时，或直至烤熟。

[bred] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɔːrd] [fɔːr; fər] [æt; ət] [liːst] [ə; eɪ] [deɪ] [bɪˈfɔːr] ['slaɪsɪŋ] .

Bread	**should**	**be**	**stored**	**for**	**at**	**least**	**a**	**day**	**before**	**slicing**	**.**
面包	应该	是	存储	为了	在	至少	一个	天	前	切片	.

面包切片前至少要存放一天。

[fɔːr; fər] [dɪˈlɪʃəs] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] ,

For	**delicious**	**sandwiches**	**，**
为了	可口的	三明治	，

美味的三明治，

[kʌt] [fruːt] [bred] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ] ['sɔfənd] ['bʌtər] [ɔːr][wɪð; wɪθ] [wel]

cut	Fruit	Bread	in	thin	slices	and	spread	with	softened	butter	or	with	well
切	水果	面包	在	薄的	切片	和	传播	和	软化	黄油	或者	和	出色地

['siːznd] [kriːm] [tʃiːz] .

seasoned	cream	cheese	.
经验丰富的	奶油	奶酪	.

将水果面包切成薄片，涂上软化的黄油或调味好的奶油奶酪。

[kwɪk] ['kɔːfi] [keɪk]

Quick	Coffee	Cake
快的	咖啡	蛋糕

快速咖啡蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	teaspoon	salt
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

6	tablespoons	butter	or	other	shortening
6	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

6汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [eg] ， [wel] ['biːtn]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	, 出色地		被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]

1½	tablespoons	melted	butter
1½	汤匙	融化	黄油

1.5汤匙融化的黄油

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

4	tablespoons	sugar
4	汤匙	糖

4汤匙糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	tablespoon	flour
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Cut in shortening .
切 在 缩短 .

加入起酥油。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['blendɪd] .
Combine egg and milk ; add to flour mixture , stirring until mixture is blended .
结合 蛋 和 牛奶 ; 添加 到 面粉 混合物 , 搅拌 直到 混合物 是 混合 .

将鸡蛋和牛奶混合；加入面粉混合物中，搅拌至混合均匀。

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pæn] , ['spredɪŋ] [doʊ] ['iːvnli] .
Turn into greased 9 - inch layer pan , spreading dough evenly .
转动 进入 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 , 传播 面团 均匀地 .

将面团倒入抹了油的9英寸圆形烤盘中，均匀铺开。

[brʌʃ] [tɑːp][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] .
Brush top with melted butter .
刷子 顶部 和 融化 黄油 .

在表面刷上融化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Sprinkle with mixture of sugar , flour , and cinnamon .
撒 和 混合物 的 糖 , 面粉 , 和 肉桂 .

撒上糖、面粉和肉桂的混合物。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (400°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in hot oven (400°F .) 25 to 30 minutes .
烤 在 热的 烤箱 (400°F .) - 到 - 分钟 .

在高温烤箱（400°F）中烘烤 25 至 30 分钟。

['sænwɪtʃ] [nʌt] [bred]
Sandwich Nut Bread
三明治 坚果 面包

夹心坚果面包

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
3 cups sifted flour
3 杯子 筛过的 面粉

3杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 teaspoons Calumet Baking Powder
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts]
1 cup chopped nut meats
1 杯子 切碎 坚果 肉类

杯切碎的坚果仁

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ cups milk
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons melted butter or other shortening
4 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add nuts and mix well .
添加 坚果 和 混合 出色地 .

加入坚果，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] .
Combine eggs and milk ; add to dry ingredients and blend .
结合 鸡蛋 和 牛奶 ; 添加 到 干燥 原料 和 混合 .

将鸡蛋和牛奶混合；加入干料中搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Add shortening .
添加 缩短 .

加入起酥油。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [loʊf] [pæn] , [eɪt] × [fɔːr] × [θriː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) 1¼ ['aʊərz] .
Bake in greased loaf pan , 8 × 4 × 3 inches , in moderate oven (350°F .) 1¼ hours .
烤 在 涂油 面包 平底锅 , 8 × 4 × 3 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .) 1¼ 小时 .

在涂油的 8 × 4 × 3 英寸面包模具中，以中等温度（350°F）烘烤 1¼ 小时。

['sʌðərn] [spuːn] [bred]
Southern Spoon Bread
南方 勺子 面包

南方玉米面包

¾ [kʌp] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]
¾ cup yellow corn meal
¾ 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

¾ 杯黄玉米粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]
3 **tablespoons** **melted** **butter**
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

[kəm'baɪn] [kɔːrn] [miːl] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['bʌtər] .
Combine **corn** **meal** **,** **salt** **,** **and** **butter** **.**
结合 玉米 一顿饭 , 盐 , 和 黄油 .

将玉米粉、盐和黄油混合。

[stɜːr] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['sloʊli] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Stir **in** **boiling** **water** **slowly** **and** **beat** **until** **smooth** **.**
搅拌 在 沸腾 水 缓慢地 和 打 直到 光滑的 .

慢慢倒入沸水，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [egz] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Add **milk** **,** **eggs** **,** **and** **baking** **powder** **.**
添加 牛奶 , 鸡蛋 , 和 烘烤 粉末 .

加入牛奶、鸡蛋和泡打粉。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [griːst] ['kæsəroʊl] [ɔːr] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] ,
Turn **into** **greased** **casserole** **or** **pan** **,** **8** **×** **8** **×** **2** **inches** **,**
转动 进入 涂油 沙锅 或者 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 ,

倒入抹了油的砂锅或平底锅中，尺寸为 8 × 8 × 2 英寸。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
and **bake** **in** **moderate** **oven** **(** **350°F** **.** **)**
和 烤 在 缓和 烤箱 (350°F .)

用中等温度的烤箱（350°F）烘烤。

- [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] . -
40 **to** **50** **minutes** **,** **or** **until** **firm** **.** **24**
- 到 - 分钟 , 或者 直到 公司 . -

40至50分钟，或直至凝固。24

[noʊ] ['tʌnlz] , [noʊ] [hʌmps] [ɪn]

No	tunnels	,	no	humps	in
不	隧道	,	不	驼峰	在

没有隧道，也没有驼峰

['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn]

CALUMET	MUFFINS
卡卢梅特	松饼

卡鲁梅特松饼

[naɪn] [kaɪndz] [ʌv; əv] ['mʌfɪn] [frʌm; frəm] [wʌn] ['resəpi]

Nine	kinds	of	muffins	from	one	recipe
九	种类	的	松饼	从	一	食谱

一个食谱可以做出九种不同口味的松饼

['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn]

Calumet	Muffins
卡卢梅特	松饼

卡鲁梅特松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	sugar	,	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	糖	,	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Combine **egg** **,** **milk** **,** **and** **shortening** **.**
结合 蛋 , 牛奶 , 和 缩短 .

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['dæmpən][ɔːl]['flaʊər] .
Add **to** **flour** **,** **beating** **only** **enough** **to** **dampen** **all** **flour** **.**
添加 到 面粉 , 殴打 仅有的 足够的 到 挫伤 全部 面粉 .

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **in** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **25** **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .
Makes **12** **muffins** **.**
制作 - 松饼 .

可做12个松饼。

[nʌt] ['mʌfɪn] .
Nut **Muffins** **.**
坚果 松饼 .

坚果松饼。

[juːz] ['resəpi][fɔːr; fər]['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp]['broʊkən][nʌt] [miːts] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɪftɪd]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **½** **cup** **broken** **nut** **meats** **to** **the** **sifted**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ½ 杯子 破碎的 坚果 肉类 到 这 筛过的
['flaʊər]['mɪkstʃər] .
flour **mixture** **.**
面粉 混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ½ 杯碎坚果仁。

['reɪz(ə)n][spaɪs] ['mʌfɪn] .
Raisin **Spice** **Muffins** **.**
葡萄干 香料 松饼 .

葡萄干香料松饼。

[juːz] ['resəpi][fɔːr; fər]['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['sɪftɪŋ] ¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **sifting** **¾** **teaspoon** **cinnamon** **with** **flour** **,** **baking**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 筛分 ¾ 茶匙 肉桂 和 面粉 , 烘烤
['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
powder **,** **sugar** **,** **and** **salt** **.**
粉末 , 糖 , 和 盐 .

使用卡鲁梅特松饼的配方，将 ¾ 茶匙肉桂粉与面粉、泡打粉、糖和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz][tuː; tə][ðə; ði] ['sɪftɪd] ['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Add **¾** **cup** **chopped** **raisins** **to** **the** **sifted** **flour** **mixture** **.**
添加 ¾ 杯子 切碎 葡萄干 到 这 筛过的 面粉 混合物 .

将 ¾ 杯切碎的葡萄干加入过筛后的面粉混合物中。

['kɜːrənt] ['mʌfɪn] .
Currant **Muffins** **.**
黑醋栗 松饼 .

葡萄干松饼。

[juːz] ['resəpi][fɔːr; fər]['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] ['kʌrənts] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɪftɪd] ['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **½** **cup** **currants** **to** **the** **sifted** **flour** **mixture** **.**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ½ 杯子 醋栗 到 这 筛过的 面粉 混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ½ 杯葡萄干。

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] ['mʌfɪn] .
Apricot **Muffins** **.**
杏 松饼 .

杏子松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] [kʌt] , [draɪd] ['eɪprɪkɒts] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɪftɪd]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **½** **cup** **cut** **,** **dried** **apricots** **to** **the** **sifted**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ½ 杯子 切 , 干燥 杏子 到 这 筛过的
['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
flour **mixture** **.**
面粉 混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ½ 杯切碎的杏干。

[pruːn] ['mʌfɪn] .
Prune **Muffins** **.**
修剪 松饼 .

西梅松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ⅔ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [pruːnz] [tuː; tə] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **⅔** **cup** **finely** **cut** **prunes** **to** **sifted** **flour**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ⅔ 杯子 精细地 切 西梅 到 筛过的 面粉
['mɪkstʃər] .
mixture **.**
混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ⅔ 杯切碎的西梅干。

[deɪt] ['mʌfɪn] .
Date **Muffins** **.**
日期 松饼 .

枣泥松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ⅔ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **⅔** **cup** **finely** **cut** **dates** **to** **the** **sifted** **flour**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ⅔ 杯子 精细地 切 日期 到 这 筛过的 面粉
['mɪkstʃər] .
mixture **.**
混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ⅔ 杯切碎的枣子。

[sər'praɪz] ['mʌfɪn] .
Surprise **Muffins** **.**
惊喜 松饼 .

惊喜松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] .
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **.**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 .

使用卡鲁梅特松饼的配方。

[drɑːp] [ə; eɪ] [skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['kɜːrənt] ['dʒeli] [ɑːn] [iːtʃ] ['mʌfɪn] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] .
Drop **a** **scant** **teaspoon** **of** **currant** **jelly** **on** **each** **muffin** **before** **baking** **.**
降低 一个 稀少 茶匙 的 黑醋栗 果冻 在 每个 松饼 前 烘烤 .

烘烤前，在每个松饼上滴一小勺红醋栗果酱。

['beɪkən] ['mʌfɪn] .
Bacon **Muffins** **.**
熏肉 松饼 .

培根松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæljʊˌmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] [krʌʃt] , [krɪsp] ['beɪkən] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .

Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**Muffins**	**,**	**adding**	**½**	**cup**	**crushed**	**,**	**crisp**	**bacon**	**to**	**flour**	**mixture**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	松饼	,	添加	½	杯子	碎	,	脆	熏肉	到	面粉	混合物	.

使用卡鲁梅特松饼的配方，在面粉混合物中加入 ½ 杯碎脆培根。

['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [pɑːrt] [ʌv; əv] ['bʌtər] . -

Bacon	**drippings**	**may**	**be**	**used**	**for**	**part**	**of**	**butter**	**.**	**25**
熏肉	滴落物	可能	是	用过的	为了	部分	的	黄油	.	-

培根滴下的油可以用来代替部分黄油。25

['bluːberi] ['mʌfɪn]

Blueberry	**Muffins**
蓝莓	松饼

蓝莓松饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2½	**cups**	**sifted**	**flour**
2½	杯子	筛过的	面粉

2.5 杯过筛面粉

2½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2½	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2½茶匙卡鲁梅特泡打粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [freʃ] ['bluːberiz]

1	**cup**	**fresh**	**blueberries**
1	杯子	新鲜的	蓝莓

杯新鲜蓝莓

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]

1	**egg**	**,**	**well**	**beaten**
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	糖	,	和	盐	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] ['beriz] [wɪð; wɪθ] ⅓ [kʌp][ʌv; əv]['flaʊər]['mɪkstʃər] .

Combine	**berries**	**with**	**⅓**	**cup**	**of**	**flour**	**mixture**	**.**
结合	浆果	和	⅓	杯子	的	面粉	混合物	.

将浆果与 ⅓ 杯面粉混合物混合。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Combine	**egg**	**,**	**milk**	**,**	**and**	**shortening**	**.**
结合	蛋	,	牛奶	,	和	缩短	.

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['dæmpən][ɔːl]['flaʊər] .

Add	**to**	**flour**	**,**	**beating**	**only**	**enough**	**to**	**dampen**	**all**	**flour**	**.**
添加	到	面粉	,	殴打	仅有的	足够的	到	挫伤	全部	面粉	.

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[foʊld][ɪn] ['beriz] .

Fold	**in**	**berries**	**.**
折叠	在	浆果	.

拌入浆果。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**greased**	**muffin**	**pans**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .

Makes	**18**	**muffins**	**.**
制作	-	松饼	.

可做18个松饼。

['krænberi] ['mʌfɪn]

Cranberry	**Muffins**
蔓越莓	松饼

蔓越莓松饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2½	**cups**	**sifted**	**flour**
2½	杯子	筛过的	面粉

2.5 杯过筛面粉

2½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2½	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] ['krænberiz]

1	cup	coarsely	chopped	cranberries
1	杯子	粗略地	切碎	蔓越莓

杯粗切蔓越莓

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	sugar	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] ['beriz] [wɪð; wɪθ] ⅓ [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .

Combine	berries	with	⅓	cup	of	flour	mixture	.
结合	浆果	和	⅓	杯子	的	面粉	混合物	.

将浆果与 ⅓ 杯面粉混合物混合。

[kəm'baɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Combine	eggs	,	milk	,	and	shortening	.
结合	鸡蛋	,	牛奶	,	和	缩短	.

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['dæmpən] [ɔːl] ['flaʊər] .

Add	to	flour	,	beating	only	enough	to	dampen	all	flour	.
添加	到	面粉	,	殴打	仅有的	足够的	到	挫伤	全部	面粉	.

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[foʊld] [ɪn] ['beriz] .

Fold	in	berries	.
折叠	在	浆果	.

拌入浆果。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	in	greased	muffin	pans	in	hot	oven	(	425°F	.	)	25	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .

Makes	18	muffins	.
制作	-	松饼	.

可做18个松饼。

[kɔːrn] ['mʌfɪn]

Corn	Muffins
玉米	松饼

玉米松饼

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1½ cups sifted flour
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2¼ teaspoons Calumet Baking Powder
2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾ [kʌp] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]
¾ cup yellow corn meal
¾ 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

¾ 杯黄玉米粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons melted butter or other shortening
4 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , sugar , and salt , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add corn meal and mix well .
添加 玉米 一顿饭 和 混合 出色地 .

加入玉米粉，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] , ['stɜːrɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
Combine eggs , milk , and shortening ; add to flour , stirring only enough to
结合 鸡蛋 , 牛奶 , 和 缩短 ; 添加 到 面粉 , 搅拌 仅有的 足够的 到
['dæmpən] [ɔːl] ['flaʊər] .
dampen all flour .
挫伤 全部 面粉 .

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合；加入面粉中，搅拌至所有面粉都湿润即可。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **in** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **25** **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .
Makes **12** **muffins** **.**
制作 - 松饼 .

可做12个松饼。

[greɪp] - [nʌts] ['ɔrɪndʒ] ['mʌfɪn]
Grape **-** **Nuts** **Orange** **Muffins**
葡萄 - 坚果 橙子 松饼

葡萄干橙味松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **flour**
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

¾ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
¾ **cup** **orange** **juice**
¾ 杯子 橙子 汁

¾ 杯橙汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **orange** **rind**
1 汤匙 磨碎的 橙子 果皮

1汤匙磨碎的橙皮

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 **tablespoons** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] [greɪp] - [nʌts]
1 **cup** **Grape** **-** **Nuts**
1 杯子 葡萄 - 坚果

杯葡萄干麦片

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	sugar	,	and	salt	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	糖	,	和	盐	,	和	筛

[ə'gen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [egz] , ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Combine	eggs	,	orange	juice	and	rind	,	and	shortening	.
结合	鸡蛋	,	橙子	汁	和	果皮	,	和	缩短	.

将鸡蛋、橙汁、橙皮和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['dæmpən][ɔːl]['flaʊər] .

Add	to	flour	,	beating	only	enough	to	dampen	all	flour	.
添加	到	面粉	,	殴打	仅有的	足够的	到	挫伤	全部	面粉	.

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [greɪp] - [nʌts] .

Add	Grape	-	Nuts	.
添加	葡萄	-	坚果	.

加入葡萄干麦片。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] , [griːst] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	hot	,	greased	muffin	pans	in	hot	oven	(	425°F	.	)	20	to	25	minutes	.
烤	在	热的	,	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在热的、涂了油的松饼模具中，放入热烤箱（425°F）烘烤 20 至 25 分钟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .

Makes	12	muffins	.
制作	-	松饼	.

可做12个松饼。

[bræn] ['mʌfɪn]

Bran	Muffins
麸	松饼

麸皮松饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

1	cup	sifted	flour
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

3½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3½	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
3½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3½茶匙卡鲁梅特泡打粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

3	tablespoons	sugar
3	汤匙	糖

3汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	cup	milk
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['poʊsts] [hoʊl] [bræn]

1	cup	Post's	Whole	Bran
1	杯子	帖子	所有的	麸

杯 Post's 全麦麸皮

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
3 **tablespoons** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
3 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

3汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[pɔːr] [mɪlk] ['oʊvər] ['poʊsts] [hoʊl] [bræn] .
Pour **milk** **over** **Post's** **Whole** **Bran** **.**
倒 牛奶 超过 帖子 所有的 麸 .

将牛奶倒在 Post 全麦麸皮上。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] ['bʌtər] [tuː; tə] [bræn] ['mɪkstʃər] .
Add **egg** **and** **butter** **to** **bran** **mixture** **.**
添加 蛋 和 黄油 到 麸 混合物 .

加入鸡蛋和黄油到麸皮混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['biːtɪŋ] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .
Add **flour** **,** **beating** **as** **little** **as** **possible** **.**
添加 面粉 , 殴打 作为 小的 作为 可能的 .

加入面粉，尽量少搅拌。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **25** **minutes** **.**
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 .

在涂油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟。

[meɪks] - .
Makes **10** **.**
制作 - .

可做10个。

['fruːtɪd] [bræn] ['dʒɛmz]
Fruited **Bran** **Gems**
果实 麸 宝石

水果麸皮宝石

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts]
1 **cup** **finely** **cut** **dates**
1 杯子 精细地 切 日期

杯切碎的枣

⅔ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
⅔ **cup** **boiling** **water**
⅔ 杯子 沸腾 水

⅔ 杯沸水

[wʌn] [kʌp] ['poʊsts] [hoʊl] [bræn]
1 **cup** **Post's** **Whole** **Bran**
1 杯子 帖子 所有的 麸

杯 Post's 全麦麸皮

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

3½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3½ **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
3½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3½茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
3 **tablespoons** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
3 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

3汤匙融化的黄油或其他起酥油

⅓ [kʌp] [mə'læsɪz]
⅓ **cup** **molasses**
⅓ 杯子 糖蜜

⅓ 杯糖蜜

[kəm'baɪn] [deɪts] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Combine **dates** **and** **water** **.**
结合 日期 和 水 .

将椰枣和水混合。

[let] [stænd][faɪv] ['mɪnɪts] .
Let **stand** **5** **minutes** **.**
让 站立 5 分钟 .

静置5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['poʊsts] [hoʊl] [bræn] .
Add **Post's** **Whole** **Bran** **.**
添加 帖子 所有的 麸 .

加入 Post 全麦麸皮。

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **salt** **and** **baking** **powder** **,** **and** **sift** **again** **.**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 盐 和 烘烤 粉末 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入盐和泡打粉，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , ['bʌtər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] [tuː; tə][bræn]['mɪkstʃər] .
Add **egg** **,** **butter** **and** **molasses** **to** **bran** **mixture** **.**
添加 蛋 , 黄油 和 糖蜜 到 麸 混合物 .

将鸡蛋、黄油和糖蜜加入麸皮混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['biːtɪŋ] [æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
Add **flour** **,** **beating** **as** **little** **as** **possible** **.**
添加 面粉 , 殴打 作为 小的 作为 可能的 .

加入面粉，尽量少搅拌。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**greased**	**muffin**	**pans**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['dʒɛmz] . -

Makes	**about**	**12**	**gems**	**.**	**26**
制作	关于	-	宝石	.	-

大约能制作12颗宝石。26

[nuː] ['laɪtnəs] [ænd; ənd] ['tendərnəs] [ɪn]

New	**lightness**	**and**	**tenderness**	**in**
新的	亮度	和	压痛	在

新的轻盈和温柔

['wɔfəlz] & ['grɪdl] [keɪks]

WAFFLES	**&**	**GRIDDLE**	**CAKES**
华夫饼	&	烤盘	蛋糕

华夫饼和煎饼

[sɜːrv] ['pænkeɪks] [æt; ət][wʌns][ɑːn][hɑːt] [pleɪts]

Serve	**pancakes**	**at**	**once**	**on**	**hot**	**plates**
服务	煎饼	在	一次	在	热的	盘子

将煎饼立即盛入热盘中。

['wɔfəlz]

Waffles
华夫饼

华夫饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn]

3	**egg**	**yolks**	**,**	**well**	**beaten**
3	蛋	蛋黄	,	出色地	被打败

3个蛋黄，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]

1¼	**cups**	**milk**
1¼	杯子	牛奶

1¼ 杯牛奶

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

5	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
5	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

5汤匙融化的黄油或其他起酥油

[θriː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]

3	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə]['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð]

Combine	**egg**	**yolks**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**gradually**	**to**	**flour**	**,**	**beating**	**only**	**until**	**smooth**
结合	蛋	蛋黄	和	牛奶	;	添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的

.

:

.

将蛋黄和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Add	**shortening**	**.**
添加	缩短	.

加入起酥油。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] ['wɑːfl] ['aɪərn] .

Bake	**in**	**hot**	**waffle**	**iron**	**.**
烤	在	热的	胡扯	铁	.

用热华夫饼机烘烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd][lɔːg]['kæbɪn] ['sɪrəp] .

Serve	**with**	**butter**	**and**	**Log**	**Cabin**	**Syrup**	**.**
服务	和	黄油	和	日志	舱	糖浆	.

佐以黄油和原木小屋糖浆食用。

[meɪks] [fɔːr] [θɪk] [fɔːr] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] .

Makes	**four**	**thick**	**4**	**-**	**section**	**waffles**	**.**
制作	四	厚的	4	-	部分	华夫饼	.

可制作四个厚厚的四格华夫饼。

[tʃiːz] ['wɔfəlz]

Cheese	**Waffles**
奶酪	华夫饼

芝士华夫饼

[juːz][ðə; ði]['resəpi][fɔːr; fər] ['wɔfəlz] ,

Use	**the**	**recipe**	**for**	**Waffles**	**,**
使用	这	食谱	为了	华夫饼	,

使用华夫饼的配方，

['ædɪŋ] [wʌn][kʌp]['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz] [tuː; tə]['bætər][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ɪn] [eg] [waɪts] .

adding	**1**	**cup**	**grated**	**American**	**cheese**	**to**	**batter**	**just**	**before**	**folding**	**in**	**egg**	**whites**	**.**
添加	1	杯子	磨碎的	美国人	奶酪	到	连击	只是	前	折叠式的	在	蛋	白人	.

在将蛋白拌入面糊之前，加入 1 杯磨碎的美式奶酪。

[ðiːz] ['wɔfəlz] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [ɔːr] [brɔɪld] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [brɔɪld] ['beɪkən] ,

These	**waffles**	**may**	**be**	**served**	**with**	**fresh**	**or**	**broiled**	**tomatoes**	**and**	**broiled**	**bacon**	**,**
这些	华夫饼	可能	是	服务	和	新鲜的	或者	烤制	西红柿	和	烤制	熏肉	,

这些华夫饼可以搭配新鲜或烤制的西红柿和烤培根一起食用。

[æz; əz][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [ɔːr] ['sʌpər] [dɪʃ] .

as	**a**	**luncheon**	**or**	**supper**	**dish**	**.**
作为	一个	午餐	或者	晚餐	盘子	.

可作为午餐或晚餐菜肴。

[hæm] ['wɔfəlz]
Ham Waffles
火腿 华夫饼

火腿华夫饼

[juːz] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['wɔfəlz] ,
Use recipe for Waffles ,
使用 食谱 为了 华夫饼 ,

使用华夫饼配方，

['sprɪŋklɪŋ] ¼ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [bɔɪld] [hæm] ['oʊvər] ['bætər] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['kloʊzɪŋ] ['wɑːfl] ['aɪərn] .
sprinkling ¼ cup finely cut boiled ham over batter just before closing waffle iron .
洒 ¼ 杯子 精细地 切 煮沸 火腿 超过 连击 只是 前 结束 胡扯 铁 .

在合上华夫饼机之前，将 1/4 杯切碎的煮火腿撒在面糊上。

['ɔrɪndʒ] ['wɔfəlz]
Orange Waffles
橙子 华夫饼

橙子华夫饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
2 cups sifted Swans Down Cake Flour
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons Calumet Baking Powder
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

1½ ['tiːspuːn] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
1½ teaspoons orange rind
1½ 茶匙 橙子 果皮

1½茶匙橙皮

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn]
2 egg yolks , well beaten
2 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

2个蛋黄，充分打散

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]
6 tablespoons melted butter
6 汤匙 融化 黄油

6汤匙融化的黄油

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][mɪks] [wel] ; [kəm'baɪn][wɪð; wɪθ][mɪlk][ænd; ənd]

Add	**orange**	**rind**	**to**	**egg**	**yolks**	**and**	**mix**	**well**	**;**	**combine**	**with**	**milk**	**and**
添加	橙子	果皮	到	蛋	蛋黄	和	混合	出色地	;	结合	和	牛奶	和

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər]['mɪkstʃər] ,

add	**to**	**flour**	**mixture**	**,**
添加	到	面粉	混合物	,

将橙皮屑加入蛋黄中搅拌均匀；与牛奶混合后加入面粉混合物中。

['biːtɪŋ] ['oʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] .

beating	**only**	**until**	**smooth**	**.**
殴打	仅有的	直到	光滑的	.

搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd][blend] .

Add	**butter**	**and**	**blend**	**.**
添加	黄油	和	混合	.

加入黄油并搅拌均匀。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] ['wɑːfl] ['aɪərn] .

Bake	**in**	**hot**	**waffle**	**iron**	**.**
烤	在	热的	胡扯	铁	.

用热华夫饼机烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [sɔːs] .

Serve	**hot**	**with**	**butter**	**and**	**orange**	**marmalade**	**or**	**orange**	**sauce**	**.**
服务	热的	和	黄油	和	橙子	果酱	或者	橙子	酱	.

趁热食用，可搭配黄油和橙子果酱或橙汁。

[meɪks] [fɔːr] [θɪk] [fɔːr] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] . -

Makes	**four**	**thick**	**4**	**-**	**section**	**waffles**	**.**	**27**
制作	四	厚的	4	-	部分	华夫饼	.	-

可制作四个厚厚的四格华夫饼。27

['tʃɔːklət] [dɪ'zɜːrt] ['wɔfəlz]

Chocolate	**Dessert**	**Waffles**
巧克力	甜点	华夫饼

巧克力甜点华夫饼

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

1½	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
1½	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1½ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn]
2 egg yolks , well beaten
2 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

2个蛋黄，充分打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

[ˌtuːˈtuː] [skwer] ['beɪkɝz] [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

½ ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[əˈgen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəmˈbaɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] , ['hiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Combine egg yolks and milk ; add to flour mixture , heating until smooth .
结合 蛋 蛋黄 和 牛奶 ; 添加 到 面粉 混合物 , 加热 直到 光滑的 .

将蛋黄和牛奶混合；加入面粉混合物中，加热至顺滑。

[kəmˈbaɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['bætər] , [ænd; ənd] [blend] .
Combine butter and chocolate , add to batter , and blend .
结合 黄油 和 巧克力 , 添加 到 连击 , 和 混合 .

将黄油和巧克力混合，加入面糊中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] .
Fold **in** **egg** **whites** **.**
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] ['wɑːfl] ['aɪərn] .
Bake **in** **hot** **waffle** **iron** **.**
烤 在 热的 胡扯 铁 .

用热华夫饼机烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] , [ɔːr] ['lʌʃəs] ['ɔrɪndʒ] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .
Serve **hot** **with** **whipped** **cream** **,** **or** **Luscious** **Orange** **Sauce** **(** **page** **18** **)** **.**
服务 热的 和 鞭打 奶油 , 或者 甜美 橙子 酱 (页 -) .

趁热食用，可搭配鲜奶油或美味的橙汁酱（第 18 页）。

[meɪks] [fɔːr] [fɔːr] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] .
Makes **four** **4** **-** **section** **waffles** **.**
制作 四 4 - 部分 华夫饼 .

可制作四个四格华夫饼。

['grɪdl] [keɪks]
Griddle **Cakes**
烤盘 蛋糕

煎饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **Calumet** **Baking** **Powder**
1 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 **tablespoons** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	**egg**	**and**	**milk**	**.**
结合	蛋	和	牛奶	.

将鸡蛋和牛奶混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə]['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**gradually**	**to**	**flour**	**,**	**beating**	**only**	**until**	**smooth**	**.**
添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的	.

将面粉逐渐加入适量配料，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Add	**shortening**	**.**
添加	缩短	.

加入起酥油。

[beɪk] [ɑːn][hɑːt] , [griːst] ['grɪdl] .

Bake	**on**	**hot**	**,**	**greased**	**griddle**	**.**
烤	在	热的	,	涂油	烤盘	.

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['grɪdl] [keɪks] .

Makes	**12**	**to**	**15**	**griddle**	**cakes**	**.**
制作	-	到	-	烤盘	蛋糕	.

可制作 12 至 15 个煎饼。

[bræn] ['grɪdl] [keɪks]

Bran	**Griddle**	**Cakes**
麸	烤盘	蛋糕

麸皮煎饼

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

1¼	**cups**	**sifted**	**flour**
1¼	杯子	筛过的	面粉

1¼ 杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	**teaspoon**	**salt**
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

2	**teaspoons**	**sugar**
2	茶匙	糖

2茶匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] , [wel] ['biːtn]

2	**egg**	**yolks**	**,**	**well**	**beaten**
2	蛋	蛋黄	,	出色地	被打败

2个蛋黄，充分打散

1¾ [kʌps] [mɪlk]
1¾ cups milk
1¾ 杯子 牛奶

1¾ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['poʊsts] - % [bræn] [fleɪks]
1 cup Post's 40 % Bran Flakes
1 杯子 帖子 - % 麸 薄片

杯 Post's 40% 麸皮片

[wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 tablespoon melted butter or other shortening
1 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

1汤匙融化的黄油或其他起酥油

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['græʤuəli] [tuː; tə] ['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ʌn'tɪl] [smuːð]
Combine egg yolks and milk ; add gradually to flour , beating only until smooth
结合 蛋 蛋黄 和 牛奶 ; 添加 逐步地 到 面粉 , 殴打 仅有的 直到 光滑的
.
:
.

将蛋黄和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [fleɪks] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Add Flakes and shortening .
添加 薄片 和 缩短 .

加入麦片和起酥油。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .
Fold in egg whites .
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɑːn] [hɑːt] , [griːst] ['grɪdl] .
Bake on hot , greased griddle .
烤 在 热的 , 涂油 烤盘 .

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] ['grɪdl] [keɪks] .
Makes 2 dozen griddle cakes .
制作 2 打 烤盘 蛋糕 .

可做两打煎饼。

[kɔːrn] ['grɪdl] [keɪks]
Corn Griddle Cakes
玉米 烤盘 蛋糕

玉米煎饼

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1¼ cups sifted flour
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2¼ teaspoons Calumet Baking Powder
2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl]
1 cup yellow corn meal
1 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

杯黄玉米粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1⅓ [kʌps] [mɪlk]
1⅓ cups milk
1⅓ 杯子 牛奶

1⅓ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons melted butter or other shortening
4 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , sugar , and salt , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add corn meal and mix well .
添加 玉米 一顿饭 和 混合 出色地 .

加入玉米粉，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['mɪksɪŋ] [wel] .
Combine eggs and milk ; add to dry ingredients , mixing well .
结合 鸡蛋 和 牛奶 ; 添加 到 干燥 原料 , 混合 出色地 .

将鸡蛋和牛奶混合；加入干料中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Add shortening .
添加 缩短 .

加入起酥油。

[beɪk] [ɑːn][hɑːt] , [griːst] ['grɪdl] .
Bake on hot , greased griddle .
烤 在 热的 , 涂油 烤盘 .

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][lɔːg]['kæbɪn] ['sɪrəp] .
Serve hot with Log Cabin Syrup .
服务 热的 和 日志 舱 糖浆 .

趁热佐以小木屋糖浆食用。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['grɪdl] [keɪks] .
Makes 20 to 24 griddle cakes .
制作 - 到 - 烤盘 蛋糕 .

可制作 20 至 24 个煎饼。

[greɪp] - [nʌts] [fleɪks] ['grɪdl] [keɪks]
Grape - Nuts Flakes Griddle Cakes
葡萄 - 坚果 薄片 烤盘 蛋糕

葡萄干麦片煎饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons Calumet Baking Powder
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ cups milk
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [greɪp] - [nʌts] [fleɪks]
1 cup Grape - Nuts Flakes
1 杯子 葡萄 - 坚果 薄片

杯葡萄干麦片

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 tablespoons melted butter or other shortening
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Combine	**egg**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**gradually**	**to**	**flour**	**,**	**beating**	**only**	**until**	**smooth**	**.**
结合	蛋	和	牛奶	;	添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的	.

将鸡蛋和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [greɪp] - [nʌts] [fleɪks] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Add	**Grape**	**-**	**Nuts**	**Flakes**	**and**	**shortening**	**.**
添加	葡萄	-	坚果	薄片	和	缩短	.

加入葡萄干麦片和起酥油。

[beɪk] [ɑːn][hɑːt] , [griːst] ['grɪdl] .

Bake	**on**	**hot**	**,**	**greased**	**griddle**	**.**
烤	在	热的	,	涂油	烤盘	.

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][lɔːg]['kæbɪn] ['sɪrəp] .

Serve	**hot**	**with**	**Log**	**Cabin**	**Syrup**	**.**
服务	热的	和	日志	舱	糖浆	.

趁热佐以小木屋糖浆食用。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['grɪdl] [keɪks] .

Makes	**15**	**to**	**20**	**griddle**	**cakes**	**.**
制作	-	到	-	烤盘	蛋糕	.

可制作 15 至 20 个煎饼。

[roʊld] ['pænkeɪks]

Rolled	**Pancakes**
滚动	煎饼

卷饼

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**flour**
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**teaspoon**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

1	**teaspoon**	**sugar**
1	茶匙	糖

1茶匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]

2	**egg**	**yolks**	**,**	**slightly**	**beaten**
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

2	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
2	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]

2	egg	whites	,	stiffly	beaten
2	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	sugar	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[əˈgen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəmˈbaɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['flaʊər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ʌnˈtɪl] [smuːð]

Combine	egg	yolks	and	milk	;	add	gradually	to	flour	,	beating	only	until	smooth
结合	蛋	蛋黄	和	牛奶	;	添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的

.

:

.

将蛋黄和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Add	shortening	.
添加	缩短	.

加入起酥油。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .

Fold	in	egg	whites	.
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɑːn] [hɑːt] , [griːst] ['grɪdl] .

Bake	on	hot	,	greased	griddle	.
烤	在	热的	,	涂油	烤盘	.

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[roʊl] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [brɔɪld] ['sɒsɪdʒɪz] [ɔːr] ['beɪkən] .

Roll	and	serve	with	broiled	sausages	or	bacon	.
卷	和	服务	和	烤制	香肠	或者	熏肉	.

卷起来，配烤香肠或培根食用。

[meɪks] [sɪks] ['sɛvən] - [ɪntʃ] ['pænkeɪks] . -

Makes	six	7	-	inch	pancakes	.	28
制作	六	7	-	英寸	煎饼	.	-

可做六个7英寸的煎饼。28

['ekstrə] ['kwɑːləti] . . . [ʃʊr] [sək'ses] [fɔːr; fər]

Extra	quality	.	.	.	sure	success	for
额外的	质量	.	.	.	当然	成功	为了

卓越品质……必将成功

['ʌðər] ['feivərits]
OTHER FAVORITES
其他 收藏夹

其他心头好

['kæljʊˌmet][paɪ] [krʌst] , ['goʊldən] [braʊn] [ænd; ənd]['fleɪki]
Calumet pie crust , golden brown and flaky
卡卢梅特 馅饼 地壳 , 金的 棕色的 和 片状的

卡鲁梅特派皮，金黄色且酥脆

['tʃɔːklət] [ˌkɔːrə'net] ['pʊdɪŋ]
Chocolate Coronet Pudding
巧克力 冠 布丁

巧克力冠布丁

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1½ teaspoons Calumet Baking Powder
1½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
⅛ teaspoon cinnamon
⅛ 茶匙 肉桂

⅛茶匙肉桂

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
4 tablespoons butter or other shortening
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] ['reɪzɪnz]
¾ cup raisins
¾ 杯子 葡萄干

¾ 杯葡萄干

[ˌtuː'tuː] [skwer] ['beɪkɚz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	cinnamon	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	肉桂	,	和	筛

[tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .

together	three	times	.
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和肉桂，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtər] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	butter	thoroughly	,	add	sugar	gradually	,	and	cream	together	until	light
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	fluffy	.
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [blend] .

Add	egg	and	raisins	and	beat	well	;	then	chocolate	and	blend	.
添加	蛋	和	葡萄干	和	打	出色地	;	然后	巧克力	和	混合	.

加入鸡蛋和葡萄干，搅拌均匀；然后加入巧克力，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [blend] .

Add	flour	,	alternately	with	milk	,	beating	only	enough	to	blend	.
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	殴打	仅有的	足够的	到	混合	.

加入面粉，与牛奶交替加入，搅拌至混合均匀即可。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [griːst] [tuːb] [pæn] ; ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] [ænd; ənd] [taɪ] [sɪ'kjʊrli] .

Turn	into	greased	tube	pan	;	cover	with	waxed	paper	and	tie	securely	.
转动	进入	涂油	管子	平底锅	;	覆盖	和	打蜡	纸	和	领带	安全地	.

倒入抹了油的管状烤盘中；用蜡纸盖住并扎紧。

[stiːm] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .

Steam	about	2	hours	.
蒸汽	关于	2	小时	.

蒸煮约2小时。

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərskɑːtʃ] [hɑːrd] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) [ɔːr] [wɪð; wɪθ] ['flʌfi] ['tʃɔːklət] [sɔːs] (

Serve	hot	with	Butterscotch	Hard	Sauce	(	page	18	)	or	with	Fluffy	Chocolate	Sauce	(
服务	热的	和	奶油糖果	难的	酱	(	页	-	)	或者	和	蓬松的	巧克力	酱	(

[peɪdʒ] -) .

page	18	)	.
页	-	)	.

趁热佐以奶油糖硬酱（第 18 页）或蓬松巧克力酱（第 18 页）食用。

[səːvz] - .

Serves	10	.
服务	-	.

可供 10 人食用。

['dəunʌts]

Doughnuts
甜甜圈

甜甜圈

[fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

4	cups	sifted	flour
4	杯子	筛过的	面粉

4杯过筛面粉

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

4	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
4	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

4茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

¼ ['tiːspuːn] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'stræktɪ]
¼ teaspoon lemon extract
¼ 茶匙 柠檬 提炼

¼茶匙柠檬提取物

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 tablespoons melted butter or other shortening
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and nutmeg , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 肉豆蔻 , 和 筛
[tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
together three times .
一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和肉豆蔻，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [egz] , ['biːtɪŋ] ['θɜːrəli] ; [ðen] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'stræktɪ] [ænd; ənd]
Add sugar to eggs , beating thoroughly ; then lemon extract and
添加 糖 到 鸡蛋 , 殴打 彻底 ; 然后 柠檬 提炼 和
['ʃɔːrtnɪŋ] .
shortening .
缩短 .

将糖加入鸡蛋中，充分搅拌；然后加入柠檬提取物和起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour , alternately with milk , mixing well after each addition .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 混合 出色地 后 每个 添加 .

加入面粉，与牛奶交替加入，每次加入后都要充分搅拌。

[niːd] ['laɪtli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Knead lightly on slightly floured board .
揉 轻轻 在 轻微地 撒了面粉 木板 .

在撒了少许面粉的案板上轻轻揉面。

[roʊl] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] ; [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] 1¾ - [ɪntʃ] ['doʊnʌt] ['kʌtər] .

Roll	**⅓**	**inch**	**thick**	**;**	**cut**	**with**	**floured**	**1¾**	**-**	**inch**	**doughnut**	**cutter**	**.**
卷	⅓	英寸	厚的	;	切	和	撒了面粉	1¾	-	英寸	油炸圈饼	刀具	.

擀成 ⅓ 英寸厚；用撒了面粉的 1¾ 英寸甜甜圈模具切割。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] (385°F .) [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] , ['tɜːrnɪŋ] ['friːkwəntli] .

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**(**	**385°F**	**.**	**)**	**until**	**golden**	**brown**	**,**	**turning**	**frequently**	**.**
炒	在	深的	胖的	(	385°F	.	)	直到	金的	棕色的	,	转弯	频繁地	.

在385°F（约195°C）的油炸至金黄色，期间需经常翻面。

[dreɪn] [ɑːn] [ʌn'gleɪzd] ['peɪpər] .

Drain	**on**	**unglazed**	**paper**	**.**
流走	在	未上釉	纸	.

沥干水分，放在未上光的纸上。

['sprɪŋk(ə)l] ['paʊdərd] [ɔːr] [faɪn] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ['oʊvər] ['dəunʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Sprinkle	**powdered**	**or**	**fine**	**granulated**	**sugar**	**over**	**doughnuts**	**,**	**if**	**desired**	**.**
撒	粉末状	或者	美好的	颗粒状	糖	超过	甜甜圈	,	如果	想要的	.

如果喜欢，可以在甜甜圈上撒上糖粉或细砂糖。

[meɪks] [fɔːr] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] ['dəunʌts] . -

Makes	**4**	**dozen**	**small**	**doughnuts**	**.**	**29**
制作	4	打	小的	甜甜圈	.	-

可制作4打小甜甜圈。29

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['strɔːberi] ['ʃɔːrtkeɪk]

Individual	**Strawberry**	**Shortcakes**
个人	草莓	草莓蛋糕

单个草莓酥饼

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

3	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
3	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['strɔːberɪz] , [wɑːʃt] [ænd; ənd] [hʌld]

2	**quarts**	**strawberries**	**,**	**washed**	**and**	**hulled**
2	夸脱	草莓	,	洗过	和	去壳

2夸脱草莓，洗净去蒂

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜːr] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊər] [ɪz]

Cut	in	shortening	;	add	milk	all	at	once	and	stir	carefully	until	all	flour	is
切	在	缩短	;	添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是

['dæmpənd] .

dampened	.
潮湿	.

切入起酥油；一次性加入牛奶，小心搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜːr] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɑːloʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [boʊl]

Then	stir	vigorously	until	mixture	forms	a	soft	dough	and	follows	spoon	around	bowl
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗

.

:
.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːrn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Turn	out	immediately	on	slightly	floured	board	and	knead	30	seconds	.
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] [θriː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Roll	¼	inch	thick	and	cut	with	floured	3	-	inch	biscuit	cutter	.
卷	¼	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	3	-	英寸	饼干	刀具	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚，用撒了面粉的 3 英寸饼干模具切割。

[pleɪs] [hæf] [ʌv; əv] ['sɜːrkl] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ; [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] .

Place	half	of	circles	on	ungreased	baking	sheet	;	brush	with	melted	butter	.
地方	一半	的	界	在	未涂油的	烘烤	床单	;	刷子	和	融化	黄油	.

将一半的圆饼放在未涂油的烤盘上；刷上融化的黄油。

[pleɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] ['sɜːrkl] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] ['bʌtər] [tɑːps] [wel] .

Place	remaining	circles	on	top	and	butter	tops	well	.
地方	其余的	界	在	顶部	和	黄油	最高额	出色地	.

将剩余的面片放在上面，并在表面涂抹黄油。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	hot	oven	(	450°F	.	)	15	to	20	minutes	.
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 15 至 20 分钟。

[kʌt] ['strɔːberɪz] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] ['swiːtn] ['slaɪtli] .

Cut	strawberries	in	small	pieces	and	sweeten	slightly	.
切	草莓	在	小的	件	和	甜味	轻微地	.

将草莓切成小块，略加糖。

[rɪ'zɜːrv] [eɪt] [hoʊl] ['beriz] [fɔːr; fər] ['gɑːrnɪʃ] .

Reserve	8	whole	berries	for	garnish	.
预订	8	所有的	浆果	为了	装饰	.

预留 8 颗完整的浆果作装饰。

['seprət] [hævz] [ʌv; əv] [hɑːt] ['bɪskɪts] , [spred] ['bɑːtəm] [hævz] [wɪð; wɪθ] [sɔːft] ['bʌtər] [ænd; ənd]

Separate	halves	of	hot	biscuits	,	spread	bottom	halves	with	soft	butter	and
分离	一半	的	热的	饼干	,	传播	底部	一半	和	柔软的	黄油	和

[sʌm; səm] [ʌv; əv] ['sweitənd] ['strɔːberɪz] .

some	of	sweetened	strawberries	.
一些	的	加糖	草莓	.

将热乎乎的饼干掰成两半，在下半部分涂上软化的黄油，再放上一些甜草莓。

[pleɪs] ['ʌðər] [hævz] [ɑːn] [tɑːp] , [krʌst] - [saɪd] [daʊn] .

Place	other	halves	on	top	,	crust	-	side	down	.
地方	其他	一半	在	顶部	,	地壳	-	边	向下	.

将另一半饼皮朝下放在上面。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] [rɪ'meɪnɪŋ] ['beriz] .

Spread	**with**	**butter**	**and**	**remaining**	**berries**	**.**
传播	和	黄油	和	其余的	浆果	.

抹上黄油，再放上剩下的浆果。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [hoʊl] ['beriz] .

Garnish	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**whole**	**berries**	**.**
装饰	和	鞭打	奶油	和	所有的	浆果	.

用鲜奶油和整颗浆果装饰。

[səːvz] [eɪt] .

Serves	**8**	**.**
服务	8	.

可供 8 人食用。

[doʊ] [meɪ] [biː; bi] [roʊld] ½ [ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt] , [ænd; ənd] [beɪkt] ; [splɪt] ['ʃɔːrtkeɪk] ['æftər] ['beɪkɪŋ] .

Dough	**may**	**be**	**rolled**	**½**	**inch**	**thick**	**,**	**cut**	**,**	**and**	**baked**	**;**	**split**	**shortcakes**	**after**	**baking**	**.**
面团	可能	是	滚动	½	英寸	厚的	,	切	,	和	烘焙	;	分裂	草莓蛋糕	后	烘烤	.

面团可以擀成 ½ 英寸厚，切成块，然后烘烤；烘烤后将酥饼切开。

[dɪ'lɪʃəs] ['kɑːtɪdʒ] ['pʊdɪŋ]

Delicious	**Cottage**	**Pudding**
可口的	小屋	布丁

美味的农舍布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

3	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
3	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

3汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kriːm] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðər] [wel] .

Cream	**butter**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**well**	**.**
奶油	黄油	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	出色地	.

搅打黄油，逐渐加入糖，充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	,	殴打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

面粉和牛奶交替加入，每次少量加入，每次加入后都要搅拌至面糊光滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [pæn] , [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [ə'baʊt][wʌn] ['aʊər] .

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**about**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	关于	1	小时	.

在涂油的烤盘（8×8×2英寸）中，以中等温度（350°F）烘烤约1小时。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .

Serve	**hot**	**with**	**Chocolate**	**Sauce**	**(**	**page**	**18**	**)**	**.**
服务	热的	和	巧克力	酱	(	页	-	)	.

趁热佐以巧克力酱（第 18 页）食用。

[plʌm] [roʊlz]

Plum	**Rolls**
李子	卷

李子卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**about**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

1½ [kʌps] [kænd] [red] [plʌmz] , ['siːdɪd] [ænd; ənd] [dreɪnd]
1½ cups canned red plums , seeded and drained
1½ 杯子 罐装 红色的 李子 , 播种 和 排水

1.5 杯罐装红李子，去核沥干

[sɪft]['flaʊər][wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .
Cut in shortening ; add milk gradually , stirring until soft dough is formed .
切 在 缩短 ; 添加 牛奶 逐步地 , 搅拌 直到 柔软的 面团 是 形成 .

切入起酥油；逐渐加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ɔːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .
Turn out on slightly floured board and knead 30 seconds , or enough to shape .
转动 出去 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 , 或者 足够的 到 形状 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[roʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll ¼ inch thick .
卷 ¼ 英寸 厚的 .

卷成¼英寸厚。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [plʌmz] [ænd; ənd][roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] .
Cover with plums and roll as for jelly roll .
覆盖 和 李子 和 卷 作为 为了 果冻 卷 .

盖上李子，像做果冻卷一样卷起来。

['mɔɪs(ə)n] [edʒ] [ænd; ənd] [pres] [ə'genst] [roʊl] .
Moisten edge and press against roll .
濡 边缘 和 按 反对 卷 .

将边缘沾湿并压向卷筒。

[kʌt] [ɪn] 1½ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Cut in 1½ - inch slices .
切 在 1½ - 英寸 切片 .

切成1½英寸厚的片。

[pleɪs] [ɪn][pæn] , [kʌt] - [saɪd] [daʊn] [ænd; ənd] [pɔːr] [plʌm] [sɔːs] ['oʊvər][ðem; ðəm] .
Place in pan , cut - side down and pour Plum Sauce over them .
地方 在 平底锅 , 切 - 边 向下 和 倒 李子 酱 超过 他们 .

将李子切面朝下放入平底锅中，然后淋上李子酱。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .)
Bake in hot oven (425°F .)
烤 在 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] , ['beɪstɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .
30 minutes or until done , basting often .
- 分钟 或者 直到 完毕 , 涂抹 经常 .

30分钟或直至煮熟，期间需经常刷酱。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] [ɑːn] [iːtʃ] [slaɪs] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Serve hot with a tablespoon of whipped cream on each slice , if desired .
服务 热的 和 一个 汤匙 的 鞭打 奶油 在 每个 片 , 如果 想要的 .

趁热食用，如果喜欢，可以在每片蛋糕上放一汤匙鲜奶油。

[sə:vz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

[plʌm] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] [plʌm] [roʊlz]
Plum **Sauce** **for** **Plum** **Rolls**
李子 酱 为了 李子 卷

梅子卷用的梅子酱

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['flaʊər]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [plʌm] [dʒu:s]
1 **cup** **plum** **juice**
1 杯子 李子 汁

杯李子汁

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən] [dʒu:s]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] [sɔ:lt] .
Combine **sugar** **,** **flour** **,** **and** **salt** **.**
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 .

将糖、面粉和盐混合。

[ˌeɪ di: 'di:] [fru:t] [dʒu:s] [ænd; ənd] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [θri:] ['mɪnɪts] .
Add **fruit** **juice** **and** **water** **and** **boil** **3** **minutes** **.**
添加 水果 汁 和 水 和 熬 3 分钟 .

加入果汁和水，煮沸3分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒu:s] .
Add **butter** **and** **lemon** **juice** **.**
添加 黄油 和 柠檬 汁 .

加入黄油和柠檬汁。

[sɜ:rv] [hɑ:t] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

['tʃɪkɪn] [pɑːt][paɪ]
Chicken Pot Pie
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə]
2½ tablespoons Minute Tapioca
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[dæʃ] [ʌv; əv][pə'priːkə]
Dash of paprika
短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]
2 cups cooked chicken , cut in pieces
2 杯子 煮熟 鸡 , 切 在 件

杯切块熟鸡肉

1¼ [kʌps] [mɪlk] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] [stɑːk]
1¼ cups milk or chicken stock
1¼ 杯子 牛奶 或者 鸡 库存

1¼ 杯牛奶或鸡汤

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]
2 tablespoons melted butter
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[sɪks][tuː; tə][eɪt] [ʌn'beɪkt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪts] , [roʊld] ¼ [ɪntʃ] [θɪk]
6 to 8 unbaked baking powder biscuits , rolled ¼ inch thick
6 到 8 未烘焙的 烘烤 粉末 饼干 , 滚动 ¼ 英寸 厚的

6至8块未烘焙的泡打粉饼干，擀成¼英寸厚

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] .
Combine ingredients in order given .
结合 原料 在 命令 给定 .

按顺序混合所有材料。

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] ,
Turn into greased casserole and bake in hot oven (425°F .) 25 minutes ,
转动 进入 涂油 沙锅 和 烤 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 ,

将面糊倒入抹了油的砂锅中，放入预热至 425°F（约 220°C）的烤箱中烘烤 25 分钟。

['stɜːrɪŋ] ['mɪkstʃər] [twaɪs] ['dʊrɪŋ] [fɜːrst] - ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] .
stirring mixture twice during first 10 minutes of baking .
搅拌 混合物 两次 期间 第一的 - 分钟 的 烘烤 .

在烘烤的前 10 分钟内搅拌混合物两次。

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃər]['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [beɪkt] - ['mɪnɪts] ;
Place biscuits on top of chicken mixture after it has baked 10 minutes ;
地方 饼干 在 顶部 的 鸡 混合物 后 它 有 烘焙 - 分钟 ;

将饼干放在鸡肉混合物上，待其烘烤 10 分钟后即可使用；

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] [ˈʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .

return	**to**	**oven**	**and**	**bake**	**12**	**to**	**15**	**minutes**	**longer**	**,**	**or**	**until**	**browned**	**.**
返回	到	烤箱	和	烤	-	到	-	分钟	更长	,	或者	直到	棕色	.

放回烤箱，再烤 12 至 15 分钟，或烤至金黄色。

[səːvz] [fɔːr] . -

Serves	**4**	**.**	**30**
服务	4	.	-

4.30人份

[ˈkæljʊˌmet] [paɪ] [krʌst]

Calumet	**Pie**	**Crust**
卡卢梅特	馅饼	地壳

卡鲁梅特派皮

2½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]

2½	**cups**	**sifted**	**flour**
2½	杯子	筛过的	面粉

2.5 杯过筛面粉

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈkæljʊˌmet] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]

¼	**teaspoon**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] [koʊld] [ˈʃɔːrtnɪŋ]

⅔	**cup**	**cold**	**shortening**
⅔	杯子	寒冷的	缩短

⅔ 杯冷起酥油

⅓ [kʌp] [koʊld] [ˈwɔːtər] ([əˈbaʊt])

⅓	**cup**	**cold**	**water**	**(**	**about**	**)**
⅓	杯子	寒冷的	水	(	关于	)

约三分之一杯冷水

[sɪft] [ˈflaʊər] [wʌns] , [ˈmeʒər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [əˈgen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈpiːsɪz] [ɑːr; ər] [əˈbaʊt] [saɪz] [ʌv; əv] [smɔːl] [ˈpiːz] .

Cut	**in**	**shortening**	**until**	**pieces**	**are**	**about**	**size**	**of**	**small**	**peas**	**.**
切	在	缩短	直到	件	是	关于	尺寸	的	小的	豌豆	.

用切块法将起酥油加入面团中，直到面团呈豌豆大小的颗粒状。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈwɔːtər] ([ˈprefrəbli] [aɪs] [ˈwɔːtər]) , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [ˈlaɪtli] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] .

Add	**water**	**(**	**preferably**	**ice**	**water**	**)**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**,**	**mixing**	**lightly**	**with**	**fork**	**.**
添加	水	(	最好	冰	水	)	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	,	混合	轻轻	和	叉	.

少量多次地加入水（最好是冰水），用叉子轻轻搅拌。

[ˈhænd(ə)l] [æz; əz] [ˈlɪt(ə)l] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] .

Handle	**as**	**little**	**as**	**possible**	**.**
处理	作为	小的	作为	可能的	.

尽量少接触。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] ; [tʃɪl] ['θɜːrəli] .
Wrap **in** **waxed** **paper** **;** **chill** **thoroughly** **.**
裹 在 打蜡 纸 ; 寒意 彻底 .

用蜡纸包裹；彻底冷藏。

[roʊl] [aʊt] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Roll **out** **on** **slightly** **floured** **board** **.**
卷 出去 在 轻微地 撒了面粉 木板 .

在撒了少许面粉的案板上擀开。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **.** **)** **.**
烤 在 热的 烤箱 (450°F .) .

在高温烤箱（450°F）中烘烤。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['peɪstri] [fɔːr; fər] [naɪn] - [ɪntʃ] [tuː] - [krʌst] [paɪ] , [ɔːr] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] ['ʃɛlz] .
Makes **enough** **pastry** **for** **9** **-** **inch** **two** **-** **crust** **pie** **,** **or** **two** **9** **-** **inch** **pie** **shells** **.**
制作 足够的 糕点 为了 9 - 英寸 二 - 地壳 馅饼 , 或者 二 9 - 英寸 馅饼 贝壳 .

可制作一个 9 英寸双层派皮，或两个 9 英寸派皮。

[paɪ] [ʃel] .
Pie **Shell** **.**
馅饼 壳 .

派皮。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] ½ [ʌv; əv] ['peɪstri] [roʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] ,
Line **a** **9** **-** **inch** **pie** **plate** **with** **½** **of** **pastry** **rolled** **⅛** **inch** **thick** **,**
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 ½ 的 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 ,

在9英寸的派盘底部铺上½英寸厚、擀成⅛英寸厚的酥皮，

[ə'laʊɪŋ] ['peɪstri] [tuː; tə] [ɪk'stend] [wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'jɑːnd] [edʒ] ; [fɪt] ['luːsli] .
allowing **pastry** **to** **extend** **1** **inch** **beyond** **edge** **;** **fit** **loosely** **.**
允许 糕点 到 延长 1 英寸 超过 边缘 ; 合身 松散地 .

让酥皮超出边缘 1 英寸；不要包得太紧。

[foʊld] [edʒ] [bæk] [tuː; tə] [fɔːrm] ['stændɪŋ] [rɪm] ; [fluːt] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] .
Fold **edge** **back** **to** **form** **standing** **rim** **;** **flute** **with** **fingers** **.**
折叠 边缘 后退 到 形式 常设 轮缘 ; 长笛 和 手指 .

将边缘向后折叠形成直立的边缘；用手指吹出凹槽。

[prɪk] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] , [ɔːr] [laɪn] [wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [raɪs] [ɔːr] [biːnz] [tuː; tə]
Prick **with** **fork** **,** **or** **line** **with** **waxed** **paper** **and** **fill** **with** **rice** **or** **beans** **to**
刺 和 叉 , 或者 线 和 打蜡 纸 和 充满 和 米 或者 豆子 到
[hoʊld] [ʃeɪp] .
hold **shape** **.**
抓住 形状 .

用叉子戳几个孔，或者铺上蜡纸，填入米饭或豆子以保持形状。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .)
Bake **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **.** **)**
烤 在 热的 烤箱 (450°F .)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [rɪ'muːvɪŋ] [raɪs] ['æftər] [fɜːrst] - ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] .
15 **minutes** **,** **removing** **rice** **after** **first** **10** **minutes** **of** **baking** **.**
- 分钟 , 移除 米 后 第一的 - 分钟 的 烘烤 .

烘烤 10 分钟后取出米饭，共烤 15 分钟。

['lemən] [mə'ræŋ] [paɪ]
Lemon **Meringue** **Pie**
柠檬 蛋白酥皮 馅饼

柠檬蛋白酥皮派

1¼ [kʌps] ['ʃʊgər]
1¼ cups sugar
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

½ [kʌp] [swɔnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊər]
½ cup Swans Down Cake Flour
½ 杯子 天鹅 向下 蛋糕 面粉

½ 杯天鹅绒蛋糕粉

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

1½ [kʌps] ['wɔːtər]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[θriː] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]
3 egg yolks , slightly beaten
3 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

3个蛋黄，略微打散

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 tablespoon grated lemon rind
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 baked 9 - inch pie shell
1 烘焙 9 - 英寸 馅饼 壳

个烤好的 9 英寸派皮

[θriː] [eg] [waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
6 tablespoons sugar
6 汤匙 糖

6汤匙糖

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][ænd; ənd] [eg]
Combine sugar , flour , and salt in top of double boiler ; add water and egg
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ; 添加 水 和 蛋
[joʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θɜːrəli] .
yolks , mixing thoroughly .
蛋黄 , 混合 彻底 .

将糖、面粉和盐放入双层蒸锅的上层；加入水和蛋黄，充分搅拌。

[pleɪs] ['oʊvər] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Place over rapidly boiling water and cook 10 minutes , stirring constantly .
地方 超过 快速 沸腾 水 和 厨师 - 分钟 , 搅拌 不断地 .

隔水煮10分钟，不断搅拌。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**;**	**add**	**lemon**	**juice**	**and**	**rind**	**.**
消除	从	沸腾	水	;	添加	柠檬	汁	和	果皮	.

从沸水中取出；加入柠檬汁和柠檬皮。

[kuːl] .

Cool .

凉爽的 .

凉爽的。

[tɜːrn] [ˈɪntuː] [paɪ] [ʃel] .

Turn	**into**	**pie**	**shell**	**.**
转动	进入	馅饼	壳	.

做成馅饼皮。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌnˈtɪl] [ˈfoʊmi] [θruːˈaʊt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**foamy**	**throughout**	**;**	**add**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**at**	**a**	**time**	**,**
打	蛋	白人	直到	泡沫状	自始至终	;	添加	糖	,	2	汤匙	在	一个	时间	,

将蛋白打发至完全起泡；一次加入2汤匙糖，分次加入。

[ˈbiːtɪŋ] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [ˈʃʊgər] [ɪz] [ˈblendɪd] .

beating	**after**	**each**	**addition**	**until**	**sugar**	**is**	**blended**	**.**
殴打	后	每个	添加	直到	糖	是	混合	.

每次加入糖后都要搅拌，直到糖完全融合。

[ðen] [kənˈtɪnjuː] [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər] [wɪl] [stænd] [ɪn] [piːks] .

Then	**continue**	**beating**	**until**	**mixture**	**will**	**stand**	**in**	**peaks**	**.**
然后	继续	殴打	直到	混合物	将要	站立	在	高峰	.

然后继续搅拌，直到混合物形成尖峰状。

[paɪl] [ˈlaɪtli] [ɑːn] [ˈfɪlɪŋ] .

Pile	**lightly**	**on**	**filling**	**.**
桩	轻轻	在	填充	.

馅料要少放。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**15**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**browned**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	棕色	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 15 分钟，或直至呈棕色。

[ˈtʃɔːklət] [kriːm] [paɪ]

Chocolate	**Cream**	**Pie**
巧克力	奶油	馅饼

巧克力奶油派

[θriː] [skwer] [ˈbeɪkɚz] [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɔːklət]

3	**squares**	**Baker's**	**Unsweetened**	**Chocolate**
3	正方形	面包师的	无糖	巧克力

3块贝克牌无糖巧克力

2½ [kʌps] [mɪlk]

2½	**cups**	**milk**
2½	杯子	牛奶

2.5 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[sɪks] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊər]

6	**tablespoons**	**flour**
6	汤匙	面粉

6汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]
2 egg yolks , slightly beaten
2 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

2个蛋黄，略微打散

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 baked 9 - inch pie shell
1 烘焙 9 - 英寸 馅饼 壳

个烤好的 9 英寸派皮

[ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts]
2 egg whites
2 蛋 白人

2个蛋清

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
4 tablespoons sugar
4 汤匙 糖

4汤匙糖

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] [tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Add chocolate to milk and heat in double boiler .
添加 巧克力 到 牛奶 和 热 在 双倍的 锅炉 .

将巧克力加入牛奶中，隔水加热。

[wen] ['tʃɔːklət] [ɪz] [meltid] , [biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
When chocolate is melted , beat with rotary egg beater until blended .
什么时候 巧克力 是 融化 , 打 和 旋转 蛋 击打者 直到 混合 .

巧克力融化后，用电动打蛋器搅拌至混合均匀。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd]
Combine sugar , flour , and salt ; add gradually to chocolate mixture and
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 ; 添加 逐步地 到 巧克力 混合物 和
[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ,
cook until thickened ,
厨师 直到 增稠 ,

将糖、面粉和盐混合；逐渐加入巧克力混合物中，煮至浓稠。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ; [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
stirring constantly ; then continue cooking 10 minutes , stirring occasionally .
搅拌 不断地 ; 然后 继续 烹饪 - 分钟 , 搅拌 偶尔 .

不断搅拌；然后继续煮10分钟，偶尔搅拌。

[pɔːr] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] [eg] [joʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] ;
Pour small amount of mixture over egg yolks , stirring vigorously ;
倒 小的 数量 的 混合物 超过 蛋 蛋黄 , 搅拌 大力 ;

将少量混合物倒在蛋黄上，用力搅拌；

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

return	**to**	**double**	**boiler**	**and**	**cook**	**2**	**minutes**	**longer**	**.**
返回	到	双倍的	锅炉	和	厨师	2	分钟	更长	.

放回双层蒸锅，再煮2分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**;**	**add**	**butter**	**and**	**vanilla**	**.**
消除	从	沸腾	水	;	添加	黄油	和	香草	.

从沸水中取出；加入黄油和香草精。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[tɜːrn]['ɪntuː][paɪ] [ʃel] .

Turn	**into**	**pie**	**shell**	**.**
转动	进入	馅饼	壳	.

做成馅饼皮。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌnˈtɪl] ['foʊmi] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**foamy**	**;**	**add**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**at**	**a**	**time**	**,**
打	蛋	白人	直到	泡沫状	;	添加	糖	,	2	汤匙	在	一个	时间	,

将蛋白打发至起泡；每次加入2汤匙糖，分次加入。

['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] ['blendɪd] .

beating	**after**	**each**	**addition**	**until**	**sugar**	**is**	**blended**	**.**
殴打	后	每个	添加	直到	糖	是	混合	.

每次加入糖后都要搅拌，直到糖完全融合。

[ðen] [kənˈtɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [wɪl] [stænd][ɪn] [piːks] .

Then	**continue**	**beating**	**until**	**mixture**	**will**	**stand**	**in**	**peaks**	**.**
然后	继续	殴打	直到	混合物	将要	站立	在	高峰	.

然后继续搅拌，直到混合物形成尖峰状。

[paɪl] ['laɪtli] [ɑːn] ['fɪlɪŋ] .

Pile	**lightly**	**on**	**filling**	**.**
桩	轻轻	在	填充	.

馅料要少放。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤15分钟。

[red] ['tʃeri] [paɪ]

Red	**Cherry**	**Pie**
红色的	樱桃	馅饼

红樱桃派

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]

2½	**tablespoons**	**Minute**	**Tapioca**
2½	汤匙	分钟	木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **melted** **butter**
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

2½ [kʌps] [kænd] , ['saʊər] [red] ['tʃeriːz] , ['pɪtɪd] [ænd; ənd] [dreɪnd]
2½ **cups** **canned** **,** **sour** **red** **cherries** **,** **pitted** **and** **drained**
2½ 杯子 罐装 , 酸的 红色的 樱桃 , 凹坑 和 排水

2.5 杯罐装酸红樱桃，去核沥干

[wʌn] [kʌp] ['tʃeri] [dʒuːs]
1 **cup** **cherry** **juice**
1 杯子 樱桃 汁

杯樱桃汁

[wʌn] ['resəpi] ['kæljʊˌmet] [paɪ] [krʌst]
1 **recipe** **Calumet** **Pie** **Crust**
1 食谱 卡卢梅特 馅饼 地壳

1份卡鲁梅特派皮配方

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['bʌtər] , ['tʃeriːz] , [ænd; ənd] ['tʃeri] [dʒuːs] ; [let] [stænd]
Combine **Minute** **Tapioca** **,** **sugar** **,** **salt** **,** **butter** **,** **cherries** **,** **and** **cherry** **juice** **;** **let** **stand**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 樱桃 , 和 樱桃 汁 ; 让 站立
[waɪl] ['peɪstri] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .
while **pastry** **is** **being** **made** **.**
尽管 糕点 是 存在 制成 .

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、樱桃和樱桃汁混合；静置片刻，同时制作糕点。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] ['peɪstri] [roʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Line **a** **9** **-** **inch** **pie** **plate** **with** **pastry** **rolled** **⅛** **inch** **thick** **.**
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] ['tʃeri] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] ['mɔɪs(ə)n] [edʒ] [ʌv; əv] [krʌst] .
Fill **with** **cherry** **mixture** **and** **moisten** **edge** **of** **crust** **.**
充满 和 樱桃 混合物 和 濡 边缘 的 地壳 .

填入樱桃馅料，并将饼皮边缘沾湿。

[meɪk] ['sevrəl] [slɪts] [ɪn] [tɑːp] [krʌst] [fɔːr; fər] [ɪ'skeɪp] [ʌv; əv] [stiːm] , [ðen] [ə'dʒʌst] [ɑːn] [fɪld] [krʌst] .
Make **several** **slits** **in** **top** **crust** **for** **escape** **of** **steam** **,** **then** **adjust** **on** **filled** **crust** **.**
制作 一些 缝隙 在 顶部 地壳 为了 逃脱 的 蒸汽 , 然后 调整 在 已填 地壳 .

在饼皮顶部划几道口子，以便蒸汽排出，然后调整饼皮以盖住馅料。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .)
Bake **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **.** **)**
烤 在 热的 烤箱 (450°F .)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] ; [ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərət] (350°F .) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər]
15 **minutes** **;** **then** **decrease** **heat** **to** **moderate** **(** **350°F** **.** **)** **and** **bake** **30** **minutes** **longer**
- 分钟 ; 然后 减少 热 到 缓和 (350°F .) 和 烤 - 分钟 更长
,
,
,

烤15分钟；然后将温度调至中火（350°F），再烤30分钟。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] [ænd; ənd] [krʌst] [ɪz] [braʊn] . -
or **until** **filling** **is** **cooked** **and** **crust** **is** **browned** **.** **31**
或者 直到 填充 是 煮熟 和 地壳 是 棕色 . -

或者直到馅料熟透、饼皮呈金黄色为止。31

[diːp] - [dɪʃ] ['æp(ə)l][paɪ]
Deep - dish Apple Pie
深的 - 盘子 苹果 馅饼

深盘苹果派

[wʌn]['resəpi]['kæljʊˌmet][paɪ] [krʌst] ([peɪdʒ] -)
1 recipe Calumet Pie Crust (page 30)
1 食谱 卡卢梅特 馅饼 地壳 (页 -)

1. 卡鲁梅特派皮配方（第30页）

[fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['æplz] , ['θɪnli] [slaɪst]
4 to 6 apples , thinly sliced
4 到 6 苹果 , 薄薄的 切片

4至6个苹果，切成薄片

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
⅛ teaspoon nutmeg
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp]['wɔːtər]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[laɪn] [saɪdz]['oʊnli][ʌv; əv] [diːp] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv]['peɪstri] [roʊld] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ,
Line sides only of deep baking dish with a strip of pastry rolled ¼ inch thick ,
线 侧面 仅有的 的 深的 烘烤 盘子 和 一个 条 的 糕点 滚动 ¼ 英寸 厚的 ,

用擀成¼英寸厚的酥皮条铺满深烤盘的侧面，

[ə'dʒʌstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][soʊ] [ðæt] ['peɪstri] [kʌmz] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv] ['bɑːtəm] [ænd; ənd][ɪk'stendz; ek'stendz]
adjusting it so that pastry comes within ½ inch of bottom and extends
调整 它 所以 那 糕点 来 之内 ½ 英寸 的 底部 和 扩展
['oʊvər][rɪm][ʌv; əv] [dɪʃ] [æz; əz][fɔːr; fər][paɪ] .
over rim of dish as for pie .
超过 轮缘 的 盘子 作为 为了 馅饼 .

调整酥皮，使酥皮距离盘底 ½ 英寸，并像做馅饼一样延伸到盘子边缘。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] ['æplz] .
Fill with apples .
充满 和 苹果 .

装满苹果。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] ['æplz] .
Combine sugar , cinnamon , and nutmeg , and sprinkle over apples .
结合 糖 , 肉桂 , 和 肉豆蔻 , 和 撒 超过 苹果 .

将糖、肉桂和肉豆蔻混合，撒在苹果上。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈwɔːtər][ænd; ənd][dɑːt][wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] .

Add	**water**	**and**	**dot**	**with**	**butter**	**.**
添加	水	和	点	和	黄油	.

加水，点缀上黄油。

[roʊl] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈpeɪstri] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ; [kʌt] [ˈsevrəl] [slɪts][tuː; tə] [əˈlaʊ] [ɪˈskeɪp] [ʌv; əv] [stiːm] ,

Roll	**remaining**	**pastry**	**¼**	**inch**	**thick**	**;**	**cut**	**several**	**slits**	**to**	**allow**	**escape**	**of**	**steam**	**,**
卷	其余的	糕点	¼	英寸	厚的	;	切	一些	缝隙	到	允许	逃脱	的	蒸汽	,

将剩余的面团擀成¼英寸厚；切几个小口以便蒸汽排出。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˈoʊvər] [fɪld] [dɪʃ] .

and	**place**	**over**	**filled**	**dish**	**.**
和	地方	超过	已填	盘子	.

然后放在装满食物的盘子上。

[pres] [ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz] [təˈgeðər] .

Press	**edges**	**together**	**.**
按	边缘	一起	.

将边缘压在一起。

[beɪk] [ɪn][hɑːt][ˈʌv(ə)n] (450°F .)

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [dɪˈkriːs] [hiːt] [tuː; tə] [ˈmɑːdərət] (350°F .) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər]

15	**minutes**	**;**	**then**	**decrease**	**heat**	**to**	**moderate**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**and**	**bake**	**45**	**minutes**	**longer**
-	分钟	;	然后	减少	热	到	缓和	(	350°F	.	)	和	烤	-	分钟	更长

,

,

,

烤15分钟；然后将温度调至中火（350°F），再烤45分钟。

[ɔːr][ʌnˈtɪl] [ˈæplz] [ɑːr; ər][ˈtendər] .

or	**until**	**apples**	**are**	**tender**	**.**
或者	直到	苹果	是	投标	.

或者直到苹果变软为止。

[səːvz] [eɪt] .

Serves	**8**	**.**
服务	8	.

可供 8 人食用。

[ˈtʃeri] [ˈkɑːblər]

Cherry	**Cobbler**
樱桃	皮匠

樱桃馅饼

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈoʊkə]

3	**tablespoons**	**Minute**	**Tapioca**
3	汤匙	分钟	木薯

3汤匙速溶木薯粉

¾ [kʌp] [ˈʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[θriː][kʌps] [kænd] , [ˈsaʊər] [red] [ˈtʃeriːz] , [ˈpɪtɪd] [ænd; ənd] [dreɪnd]

3	**cups**	**canned**	**,**	**sour**	**red**	**cherries**	**,**	**pitted**	**and**	**drained**
3	杯子	罐装	,	酸的	红色的	樱桃	,	凹坑	和	排水

3杯罐装酸红樱桃，去核沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['tʃeri] [dʒuːs]
1 cup cherry juice
1 杯子 樱桃 汁

杯樱桃汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2 cups sifted flour
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons Calumet Baking Powder
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
6 tablespoons butter or other shortening
6 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

6汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup milk (about)
¾ 杯子 牛奶 (关于)

¾ 杯牛奶（约）

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə] , ['ʃʊgər] , ['tʃeriːz] , ['tʃeri] [dʒuːs] , [ænd; ənd] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [let]
Combine Minute Tapioca , sugar , cherries , cherry juice , and butter , and let
结合 分钟 木薯 , 糖 , 樱桃 , 樱桃 汁 , 和 黄油 , 和 让
[stænd] [waɪl] [krʌst] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .
stand while crust is being made .
站立 尽管 地壳 是 存在 制成 .

将速溶木薯粉、糖、樱桃、樱桃汁和黄油混合，静置片刻，同时制作饼皮。

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Cut in shortening .
切 在 缩短 .

加入起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .
Add milk gradually , stirring until soft dough is formed .
添加 牛奶 逐步地 , 搅拌 直到 柔软的 面团 是 形成 .

慢慢加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['slaɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ɔːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .

Turn	**out**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**,**	**or**	**enough**	**to**	**shape**	**.**
转动	出去	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到	形状	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[roʊl] ⅔ [ʌv; əv] [doʊ] [ɪn] [strɪp] , [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [waɪd] [ænd; ənd] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ;

Roll	**⅔**	**of**	**dough**	**in**	**strip**	**,**	**2**	**inches**	**wide**	**and**	**¼**	**inch**	**thick**	**;**
卷	⅔	的	面团	在	条	,	2	英寸	宽的	和	¼	英寸	厚的	;

将 2/3 的面团擀成 2 英寸宽、1/4 英寸厚的长条；

[fɪt] ['ɪntuː] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn] , ['laɪnɪŋ] [saɪdz] [wel] .

fit	**into**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**,**	**lining**	**sides**	**well**	**.**
合身	进入	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	,	衬垫	侧面	出色地	.

放入 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中，并铺好四周。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] ['tʃeri] ['mɪkstʃər] .

Fill	**with**	**cherry**	**mixture**	**.**
充满	和	樱桃	混合物	.

填入樱桃馅料。

[roʊl] [rɪ'meɪnɪŋ] ⅓ [ʌv; əv] [doʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ;

Roll	**remaining**	**⅓**	**of**	**dough**	**¼**	**inch**	**thick**	**;**
卷	其余的	⅓	的	面团	¼	英寸	厚的	;

将剩余的三分之一面团擀成¼英寸厚；

[wɪð; wɪθ] [ʃɑːrp] [naɪf] [meɪk] [slɪts] [tuː; tə] [pər'mɪt] [ɪ'skeɪp] [ʌv; əv] [stiːm] .

with	**sharp**	**knife**	**make**	**slits**	**to**	**permit**	**escape**	**of**	**steam**	**.**
和	锋利的	刀	制作	缝隙	到	允许	逃脱	的	蒸汽	.

用锋利的刀划出缝隙，以便蒸汽逸出。

[fɪt] ['oʊvər] ['tʃeriːz] , ['presɪŋ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [tə'geðər] .

Fit	**over**	**cherries**	**,**	**pressing**	**edges**	**together**	**.**
合身	超过	樱桃	,	紧迫	边缘	一起	.

将樱桃包好，边缘捏合在一起。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - ['mɪnɪts] ; [rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərət] (350°F .) ; [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**15**	**minutes**	**;**	**reduce**	**heat**	**to**	**moderate**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**;**	**bake**	**20**	**minutes**	**longer**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	分钟	;	减少	热	到	缓和	(	350°F	.	)	;	烤	-	分钟	更长	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 15 分钟；将温度调至中温（350°F）；再烘烤 20 分钟。

['krɪsməs] [plʌm] ['pʊdɪŋ]

Christmas	**Plum**	**Pudding**
圣诞节	李子	布丁

圣诞李子布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
¼ teaspoon allspice
¼ 茶匙 多香果

¼茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [fɪgz]
¼ cup chopped figs
¼ 杯子 切碎 无花果

¼ 杯切碎的无花果

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
½ cup raisins
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

½ [kʌp] ['kʌrənts]
½ cup currants
½ 杯子 醋栗

半杯醋栗

¼ [kʌp] [slaɪst] ['sɪtrən]
¼ cup sliced citron
¼ 杯子 切片 香橼

¼ 杯切片香橼

¼ [kʌp] ['kændid] ['tʃeriːz] , ['kwɔːrtərd]
¼ cup candied cherries , quartered
¼ 杯子 脯 樱桃 , 四分

¼ 杯糖渍樱桃，切成四瓣

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kændid] ['ɔrɪndʒ] [piːl] , [tʃɑːpt]
1 tablespoon candied orange peel , chopped
1 汤匙 脯 橙子 果皮 , 切碎

1汤匙切碎的糖渍橙皮

¼ [kʌp] [blæntʃt] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['ɑːməndz]
¼ cup blanched and chopped almonds
¼ 杯子 焯水 和 切碎 杏仁

¼ 杯去皮切碎的杏仁

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['æp(ə)l]
½ cup chopped apple
½ 杯子 切碎 苹果

半杯切碎的苹果

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['suːɪt]
½ cup chopped suet
½ 杯子 切碎 羊脂

半杯切碎的牛油

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd]
Sift flour once , measure , add baking powder , soda , salt , and spices , and
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 和 香料 , 和
[sɪft] [tə'geðər] [θriː] [taɪmz] .
sift together three times .
筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、小苏打、盐和香料，然后一起过筛三次。

[sɪft] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] [draɪd] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] , [ænd; ənd]
Sift ½ cup of flour mixture over dried and preserved fruits and nuts , and
筛 ½ 杯子 的 面粉 混合物 超过 干燥 和 保存完好 水果 和 坚果 , 和
[mɪks] [wel] .
mix well .
混合 出色地 .

将 1/2 杯面粉混合物筛入干果、蜜饯和坚果中，并充分混合。

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l] , ['suːɪt] , [mə'læsɪz] , [egz] , [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər]
Combine apple , suet , molasses , eggs , and milk ; add to flour mixture
结合 苹果 , 羊脂 , 糖蜜 , 鸡蛋 , 和 牛奶 ; 添加 到 面粉 混合物
[ænd; ənd] [biːt] ['θɜːrəli] .
and beat thoroughly .
和 打 彻底 .

将苹果、牛油、糖蜜、鸡蛋和牛奶混合；加入面粉混合物中，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add fruit and nuts .
添加 水果 和 坚果 .

加入水果和坚果。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [griːst] [moʊldz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] ; ['kʌvər] ['taɪtli] .
Turn into greased molds , filling them ⅔ full ; cover tightly .
转动 进入 涂油 模具 , 填充 他们 ⅔ 满的 ; 覆盖 紧紧 .

将面糊倒入抹了油的模具中，填至三分之二满；盖紧。

[stiːm] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊərz] .
Steam about 3 hours .
蒸汽 关于 3 小时 .

蒸煮约3小时。

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərskɑːtʃ] [hɑːrd] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .
Serve hot with Butterscotch Hard Sauce (page 18) .
服务 热的 和 奶油糖果 难的 酱 (页 -) .

趁热佐以奶油糖硬酱（第 18 页）。

[səːvz] - .
Serves **12** **.**
服务 - .

可供 12 人食用。

[stiːmd] [bræn] ['pʊdɪŋ]
Steamed **Bran** **Pudding**
蒸 麸 布丁

蒸麸布丁

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2¼ **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['poʊsts] [hoʊl] [bræn]
1 **cup** **Post's** **Whole** **Bran**
1 杯子 帖子 所有的 麸

杯 Post's 全麦麸皮

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
⅓ **cup** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
⅓ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

⅓ 杯红糖，压实

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] , ['faɪnli] [kʌt]
1 **cup** **raisins** **,** **finely** **cut**
1 杯子 葡萄干 , 精细地 切

杯切碎的葡萄干

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːtn]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

¼ [kʌp] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **molasses**
¼ 杯子 糖蜜

¼ 杯糖蜜

⅓ [kʌp] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ **cup** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
⅓ 杯子 融化 黄油 或者 其他 缩短

⅓ 杯融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **again** **.**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː]['poʊsts] [hoʊl] [bræn] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd]['reɪzɪnz] ; [mɪks] [wel] .

Add	Post's	Whole	Bran	,	sugar	,	and	raisins	;	mix	well	.
添加	帖子	所有的	麸	,	糖	,	和	葡萄干	;	混合	出色地	.

加入 Post 全麦麸皮、糖和葡萄干；搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [eg] , [mə'læsɪz] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər]['mɪkstʃər][ænd; ənd]

Combine	egg	,	molasses	,	shortening	,	and	milk	;	add	to	flour	mixture	and
结合	蛋	,	糖蜜	,	缩短	,	和	牛奶	;	添加	到	面粉	混合物	和

[biːt] ['θɜːrəli] .

beat	thoroughly	.
打	彻底	.

将鸡蛋、糖蜜、起酥油和牛奶混合；加入面粉混合物中，充分搅拌。

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [moʊldz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] ; ['kʌvər] ['taɪtli] .

Turn	into	greased	molds	,	filling	them	⅔	full	;	cover	tightly	.
转动	进入	涂油	模具	,	填充	他们	⅔	满的	;	覆盖	紧紧	.

将面糊倒入抹了油的模具中，填至三分之二满；盖紧。

[stiːm] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː]['aʊərz] , [di'pendiŋ] [ə'pɑːn][saɪz][ʌv; əv][moʊld] ;

Steam	2	to	3	hours	,	depending	upon	size	of	mold	;
蒸汽	2	到	3	小时	,	取决于	之上	尺寸	的	模具	;

蒸煮2至3小时，具体时间取决于模具大小；

[stiːm] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz][wʌn]['aʊər][ænd; ənd] - ['mɪnɪts] .

steam	individual	molds	1	hour	and	20	minutes	.
蒸汽	个人	模具	1	小时	和	-	分钟	.

将单个模具蒸煮 1 小时 20 分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][fruːt] [sɔːs] [ɔːr] ['bʌtərskɑːtʃ] [hɑːrd] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) , [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

Serve	hot	with	fruit	sauce	or	Butterscotch	Hard	Sauce	(	page	18	)	,	as	desired	.
服务	热的	和	水果	酱	或者	奶油糖果	难的	酱	(	页	-	)	,	作为	想要的	.

趁热食用，可搭配水果酱或奶油糖硬酱（第 18 页），根据个人喜好选择。

[səːvz] [eɪt][tuː; tə] - . -

Serves	8	to	10	.	32
服务	8	到	-	.	-

可供 8 至 10 人食用。32

[get] [ðɪs] [bʊk] —

Get	this	book	—
得到	这	书	—

买这本书——

“ [ɔːl] [ə'baʊt] [hoʊm] ['beɪkɪŋ]

“	All	About	Home	Baking
“	全部	关于	家	烘烤

“关于家庭烘焙的一切”

” [lɜːrn] [ðə; ði] [hoʊl] [ɑːrt][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [ɪn] - ['iːzi] ['pɪktʃər] - ['lesnz; 'lesənz] !

”	Learn	the	whole	art	of	baking	in	23	easy	picture	-	lessons	!
”	学习	这	所有的	艺术	的	烘烤	在	-	简单的	图片	-	课程	!

“通过23节简单的图文课程，学习烘焙的全部艺术！”

['ɔːlmoʊst][laɪk][ə; eɪ] ['muːvi] . . . [ðiːz] [step] - [baɪ] - [step] ['pɪktʃərz] !

Almost	like	a	movie	.	.	.	these	step	-	by	-	step	pictures	!
几乎	喜欢	一个	电影	.	.	.	这些	步	-	经过	-	步	图片	!

简直就像电影一样.....这些步骤图！

[wʌn] ['tʃɔːklət] [ɪz] [meltid] ['oʊvər]['wɔːtər][tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːrtʃɪŋ]

1	Chocolate	is	melted	over	water	to	prevent	scorching
1	巧克力	是	融化	超过	水	到	防止	灼热

1. 巧克力隔水融化以防止烧焦。

[ˌtuːˈtuː] [biːt] [eg] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][mɪks] [wel]

2	**Beat**	**egg**	**;**	**add**	**to**	**creamed**	**mixture**	**and**	**mix**	**well**
2	打	蛋	;	添加	到	奶油	混合物	和	混合	出色地

2. 将鸡蛋打散；加入奶油混合物中，搅拌均匀。

[θriː] [blend] ['tʃɔːklət] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃər]

3	**Blend**	**chocolate**	**with**	**butter**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**egg**	**mixture**
3	混合	巧克力	和	黄油	,	糖	,	和	蛋	混合物

3. 将巧克力与黄油、糖和鸡蛋混合物混合

[fɔːr] [beɪk] ['tʃɔːklət] [keɪk] [æt; ət] ['slaɪtli] ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

4	**Bake**	**chocolate**	**cake**	**at**	**slightly**	**lower**	**temperature**
4	烤	巧克力	蛋糕	在	轻微地	降低	温度

4. 用稍低的温度烘烤巧克力蛋糕

['resəpɪz] [əˈloʊn][kæn; kən]['nevər] [tel] [juː; jʊ][ɔːl][ðə; ði] [θɪŋz] [juː; jʊ] [niːd] [tuː; tə] [noʊ] [fɔːr; fər]['pɜːrfɪkt]

Recipes	**alone**	**can**	**never**	**tell**	**you**	**all**	**the**	**things**	**you**	**need**	**to**	**know**	**for**	**perfect**
食谱	独自的	能	绝不	告诉	你	全部	这	事物	你	需要	到	知道	为了	完美的

['beɪkɪŋ] .

baking	**.**
烘烤	.

单靠食谱永远无法告诉你完美烘焙所需的所有知识。

[nɑːt]['iːv(ə)n][ðə; ði] [kəmˈpliːt] [ænd; ənd] ['kerfəli] ['wɜːrdɪd]['resəpɪz][ɪn] “ [ðə; ði]['kæljʊˌmet] [bʊk] [ʌv; əv]

Not	**even**	**the**	**complete**	**and**	**carefully**	**worded**	**recipes**	**in**	**“**	**The**	**Calumet**	**Book**	**of**
不是	甚至	这	完全的	和	小心	措辞	食谱	在	“	这	卡卢梅特	书	的

['ʌv(ə)n] ['traiəmfs] .

Oven	**Triumphs**	**.**
烤箱	胜利	.

甚至连《卡鲁梅特烤箱烹饪大全》中完整且措辞严谨的食谱也不例外。

” [ˌaɪ ˈtiː] [teɪks] ['pɪktʃərz] [ænd; ənd][step] - [baɪ] - [step][dəˈrekʃ(ə)nz][tuː; tə] [ʃoʊ] [juː; jʊ][ðə; ði][faɪn] [pɔɪnts]

”	**It**	**takes**	**pictures**	**and**	**step**	**-**	**by**	**-**	**step**	**directions**	**to**	**show**	**you**	**the**	**fine**	**points**
”	它	需要	图片	和	步	-	经过	-	步	方向	到	展示	你	这	美好的	积分

[ðæt] [meɪk] ['beɪkɪŋ] ['iːzi] [ænd; ənd] [ɪnˈveriəbli] [səkˈsesf(ə)l] .

that	**make**	**baking**	**easy**	**and**	**invariably**	**successful**	**.**
那	制作	烘烤	简单的	和	总是	成功的	.

“它通过图片和分步说明，向您展示让烘焙变得简单且总是成功的精髓所在。”

“ [ɔːl] [əˈbaʊt] [hoʊm] ['beɪkɪŋ] ” [ɪz][ə; eɪ] [nuː] [bʊk] , [dʒʌst] ['pʌblɪʃt] [ðɪs] [jɪr] ,

“	**All**	**About**	**Home**	**Baking**	**”**	**is**	**a**	**new**	**book**	**,**	**just**	**published**	**this**	**year**	**,**
“	全部	关于	家	烘烤	”	是	一个	新的	书	,	只是	已发布	这	年	,

《家庭烘焙大全》是一本今年刚刚出版的新书。

[ðæt] [brɪŋz] [juː; jʊ][ə; eɪ] [kəmˈpliːt] [set][ʌv; əv] [sʌtʃ] ['beɪkɪŋ] ['pɪktʃərz] [ænd; ənd][dəˈrekʃ(ə)nz] .

that	**brings**	**you**	**a**	**complete**	**set**	**of**	**such**	**baking**	**pictures**	**and**	**directions**	**.**
那	带来	你	一个	完全的	放	的	这样的	烘烤	图片	和	方向	.

它为您提供了一整套此类烘焙图片和说明。

[telz] [juː; jʊ][ɔːl][ðə; ði] [θɪŋz] [ðæt] ['resəpɪz][hæv; həv][tuː; tə] [teɪk] [fɔːr; fər]['græntɪd] — [haʊ] [tuː; tə]

Tells	**you**	**all**	**the**	**things**	**that**	**recipes**	**have**	**to**	**take**	**for**	**granted**	**—**	**how**	**to**
讲述	你	全部	这	事物	那	食谱	有	到	拿	为了	的确	—	如何	到

['meʒər] ,

measure	**,**
措施	,

它会告诉你食谱中所有必须默认的事情——如何测量，

[sɪft] , [kriːm] , [biːt] , [foʊld] , [prɪˈper] [pænz] , ['regjuleɪt] ['ʌvnz] .

sift	**,**	**cream**	**,**	**beat**	**,**	**fold**	**,**	**prepare**	**pans**	**,**	**regulate**	**ovens**	**.**
筛	,	奶油	,	打	,	折叠	,	准备	平底锅	,	调节	烤箱	.

过筛、搅打、搅拌、翻拌、准备烤盘、调节烤箱。

[waɪ] [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd][mɪks][ə; eɪ] [waɪt] [keɪk] [wʌn] [wei] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tʃɔːklət] [keɪk] [ə'nʌðər] .

Why	you	should	mix	a	white	cake	one	way	and	a	chocolate	cake	another	.
为什么	你	应该	混合	一个	白色的	蛋糕	一	方式	和	一个	巧克力	蛋糕	其他	.

为什么白蛋糕和巧克力蛋糕的制作方法应该不同?

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['bɪskɪts] ['fleɪki] , ['wɔfəlz] ['tendər] , ['mʌfɪn] [wɪ'ðaʊt] ['tʌnlz] .

How	to	make	biscuits	flaky	,	waffles	tender	,	muffins	without	tunnels	.
如何	到	制作	饼干	片状的	,	华夫饼	投标	,	松饼	没有	隧道	.

如何做出酥脆的饼干、松软的华夫饼和没有隧道的松饼。

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [keɪks] [frʌm; frəm][pænz] .

How	and	when	to	remove	cakes	from	pans	.
如何	和	什么时候	到	消除	蛋糕	从	平底锅	.

如何以及何时将蛋糕从烤盘中取出。

[trɪks] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['pɜːrfɪkt][paɪ] [krʌst] , ['nevər] - [feɪl] ['frɔːstɪŋ] [ænd; ənd] [mə'ræŋz] .

Tricks	in	making	perfect	pie	crust	,	never	-	fail	frostings	and	meringues	.
技巧	在	制作	完美的	馅饼	地壳	,	绝不	-	失败	糖霜	和	蛋白酥皮	.

制作完美派皮、永不失败的糖霜和蛋白酥皮的秘诀。

['truːli] — [ðə; ði][moʊst]['helpf(ə)l] ['beɪkɪŋ] [bʊk] [juː; jʊ]['evər] [sɔː] .

Truly	—	the	most	helpful	baking	book	you	ever	saw	.
真的	—	这	最多	有帮助	烘烤	书	你	曾经	锯	.

确实——这是你见过的最有用的烘焙书。

- ['peɪdʒɪz] , [wɪð; wɪθ] - ['pɪktʃərz] . . . - ['resəpɪz][ɪn][ɔːl] , [beɪst] [ɑːn] - [kiː] ['resəpɪz] .

144	pages	,	with	156	pictures	.	.	.	185	recipes	in	all	,	based	on	23	key	recipes	.
-	页面	,	和	-	图片	.	.	.	-	食谱	在	全部	,	基于	在	-	钥匙	食谱	.

共 144 页，含 156 张图片.....总共 185 个食谱，基于 23 个核心食谱。

['glɔːriəs] ['kʌlər] [pleɪts] . . . - ['peɪdʒɪz][ʌv; əv]['mɛnjuːz][ænd; ənd] ['teɪbl] - ['sɛtɪŋz] . . . [baʊnd] [ɪn]

Glorious	color	plates	.	.	.	14	pages	of	menus	and	table	-	settings	.	.	.	bound	in
辉煌	颜色	盘子	.	.	.	-	页面	的	菜单	和	桌子	-	设置	.	.	.	边界	在

['wɑːʃəbl] [klɔːθ] ['kʌvərz] [ʌv; əv] ['jeloʊ] [ænd; ənd] [bluː] .

washable	cloth	covers	of	yellow	and	blue	.
可洗的	布	封面	的	黄色的	和	蓝色的	.

精美的彩色插图.....14 页菜单和餐桌布置图.....采用黄色和蓝色可水洗布面精装。

[ɪf] [juː; jʊ][dəunt] [θɪŋk] “ [ɔːl] [ə'baʊt] [hoʊm] ['beɪkɪŋ] ” [ɪz] [wɜːrθ] $1 . - . . . [dʒʌst] [rɪ'tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]

If	you	don't	think	“	All	About	Home	Baking	”	is	worth	$1	.	00	.	.	just	return	it	to
如果	你	不	思考	“	全部	关于	家	烘烤	”	是	值得	$1	.	-	.	.	只是	返回	它	到

[juː 'es] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [wiːk] [ænd; ənd][wiː; wi] [wɪl] ['glædli] [send] [bæk] [jʊr; jər] 25¢ .

us	within	one	week	and	we	will	gladly	send	back	your	25¢	.
我们	之内	一	星期	和	我们	将要	乐意	发送	后退	你的	25¢	.

如果您认为《家庭烘焙大全》不值 1 美元.....只需在一周内将其退回给我们，我们将很乐意退还您 25 美分。

[juːz][ðə; ði]['kuːpɑːn] — [ɔːr] [ɪf] [juː; jʊ][duː][nɑːt] [wɪʃ] [tuː; tə][kʌt] [ðɪs] [bʊk] ,

Use	the	coupon	—	or	if	you	do	not	wish	to	cut	this	book	,
使用	这	优惠券	—	或者	如果	你	做	不是	希望	到	切	这	书	,

使用优惠券——或者如果您不想剪裁这本书，

[raɪt] [tuː; tə][ðə; ði] [ə'dres] ['gɪv(ə)n][ɑːn][ðə; ði]['kuːpɑːn] , [in'kləuzɪŋ] 25¢ [ɪn][stæmps][ɔːr] ['mʌni] ['ɔːrdər]

write	to	the	address	given	on	the	coupon	,	enclosing	25¢	in	stamps	or	money	order
写	到	这	地址	给定	在	这	优惠券	,	封闭	25¢	在	邮票	或者	钱	命令

.

:

.

请写信至优惠券上提供的地址，并附上 25 美分的邮票或汇票。

['frænsɪs] [liː] ['bɑːrtn] , [dept] . ['ɔt, 'oʊ'tiː]

Frances	Lee	Barton	,	Dept	.	OT
弗朗西丝	李	巴顿	,	部门	.	OT

弗朗西丝·李·巴顿，职业治疗部

['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] , ['bæt(ə)l] [kriːk] , ['mɪtʃ] .
General Foods , Battle Creek , Mich .
一般的 食物 , 战斗 溪 , 密歇根州 .

通用食品公司，密歇根州巴特尔克里克市

[pliːz] [send] [ˌem 'iː] [jʊr; jər] [bʊk] ,
Please send me your book ,
请 发送 我 你的 书 ,

请把你的书寄给我。

“ [ɔːl] [ə'baʊt] [hoʊm] ['beɪkɪŋ] ” [fɔːr; fər] [wɪtʃ] [aɪ] [ɪn'kloʊz] 25¢ ([stæmps] [ɔːr] ['mʌni] ['ɔːrdər]) .
“ All About Home Baking ” for which I enclose 25¢ (stamps or money order) .
“ 全部 关于 家 烘烤 ” 为了 哪个 我 括 25¢ (邮票 或者 钱 命令) .

《家庭烘焙大全》，随信附上 25 美分（邮票或汇票）。

[neɪm] _
Name =
姓名 _

姓名_____

[striːt] _
Street =
街道 _

街道_____

['sɪti] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [steɪt] _ _ _ _ _ _
City = = = = = = = = = = = = = **State** = = = = = =
城市 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 状态 _ _ _ _ _ _

城市_____州_____

[prɪnt] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] ['pleɪnli] .
Print name and address plainly .
打印 姓名 和 地址 显然 .

姓名和地址请用清晰的字体打印。

[ðɪs] ['ɔːfər] [ek- ɪk'spaɪəz] [dɪ'sembər] - , - ; [nɑːt] [gʊd] [ɪn] ['kænədə] . -
This offer expires December 31 , 1935 ; not good in Canada . 33
这 提供 到期 十二月 - , - ; 不是 好的 在 加拿大 . -

此优惠有效期至1935年12月31日；在加拿大无效。[33]

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['bʌtər] Cakes6 - -
Butter Cakes6 - 11
黄油 Cakes6 - -

黄油蛋糕6-11

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)
第5/5页

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] ['ʌpsaɪd] [daʊn] Cake9

Apricot	**Upside**	**Down**	**Cake9**
杏	上行	向下	Cake9

杏子翻转蛋糕9

['bɔːstən; 'bɑːstən] [kriːm] Pie6

Boston	**Cream**	**Pie6**
波士顿	奶油	Pie6

波士顿奶油派6

[bɜːrnt] ['ʃʊgər] Cake9

Burnt	**Sugar**	**Cake9**
烧焦的	糖	Cake9

焦糖蛋糕9

['bɪzi] [deɪ] Cake8

Busy	**Day**	**Cake8**
忙碌的	天	Cake8

忙碌的一天蛋糕8

['kæljʊˌmet] [wʌn] - [eg] Cake6

Calumet	**One**	**-**	**egg**	**Cake6**
卡卢梅特	一	-	蛋	Cake6

卡鲁梅特单蛋蛋糕6

['tʃɔːklət] [fʌdʒ] Cake7

Chocolate	**Fudge**	**Cake7**
巧克力	做傻事	Cake7

巧克力软糖蛋糕7

['tʃɔːklət] ['rɪbən] Cake10

Chocolate	**Ribbon**	**Cake10**
巧克力	丝带	Cake10

巧克力丝带蛋糕10

['koʊkənʌt] ['leɪər] Cake8

Coconut	**Layer**	**Cake8**
椰子	层	Cake8

椰子千层蛋糕8

['kɜːrənt] [kʌp] Cakes11

Currant	**Cup**	**Cakes11**
黑醋栗	杯子	Cakes11

葡萄干纸杯蛋糕11

[ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [goʊld] Cake10

Economical	**Gold**	**Cake10**
经济	金子	Cake10

经济型金饼10

['feɪvərɪt] ['tʃɔːklət] ['leɪər] Cake8

Favorite	**Chocolate**	**Layer**	**Cake8**
最喜欢的	巧克力	层	Cake8

最受欢迎的巧克力千层蛋糕8

['feɪvərɪt] [kʌp] Cakes8
Favorite Cup Cakes8
最喜欢的 杯子 Cakes8

最受欢迎的纸杯蛋糕8

['feɪvərɪt] [dʒæm] Squares11
Favorite Jam Squares11
最喜欢的 果酱 Squares11

最爱的果酱方块11

[fruːt] Cake11
Fruit Cake11
水果 Cake11

水果蛋糕11

Gingerbread11
Gingerbread11
Gingerbread11

姜饼11

[hʌŋ'geriən] [kriːm] Cake10
Hungarian Cream Cake10
匈牙利 奶油 Cake10

匈牙利奶油蛋糕10

['leɪdi] ['bɔːltɪmɔːr] Cake9
Lady Baltimore Cake9
女士 巴尔的摩 Cake9

巴尔的摩夫人蛋糕9

[luˌiːzi'ænə] [spaɪs] Cake7
Louisiana Spice Cake7
路易斯安那州 香料 Cake7

路易斯安那香料蛋糕7

['mɪrək(ə)l] Cake11
Miracle Cake11
奇迹 Cake11

奇迹蛋糕11

['ɔrɪndʒ] [dɪ'zɜːrt] Cake6
Orange Dessert Cake6
橙子 甜点 Cake6

橙子甜点蛋糕6

['ɔrɪndʒ] ['leɪər] Cake11
Orange Layer Cake11
橙子 层 Cake11

橙子千层蛋糕11

['pætiːz] ['bɜːrθdeɪ] Cake7
Patty's Birthday Cake7
帕蒂的 生日 Cake7

帕蒂的生日蛋糕7

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] [daʊn] Cake9
Pineapple Upside Down Cake9
菠萝 上行 向下 Cake9

菠萝翻转蛋糕9

[plæn'teɪʃ(ə)n]['mɑːrb(ə)l] Cake7
Plantation Marble Cake7
种植园 大理石 Cake7

种植园大理石蛋糕7

[praɪz] ['dɛvəlz] [fuːd] Cake8

Prize	**Devil's**	**Food**	**Cake8**
奖	魔鬼的	食物	Cake8

奖品：魔鬼蛋糕8

['sɪlvər] Cake10

Silver	**Cake10**
银	Cake10

银蛋糕10

[spʌndʒ] Cakes12 - -

Sponge	**Cakes12**	**-**	**13**
海绵	Cakes12	-	-

海绵蛋糕12-13

['tʃɔːklət] [spʌndʒ] ['leɪər] Cake13

Chocolate	**Sponge**	**Layer**	**Cake13**
巧克力	海绵	层	Cake13

巧克力海绵蛋糕13

['tʃɔːklət] [spʌndʒ] Roll13

Chocolate	**Sponge**	**Roll13**
巧克力	海绵	Roll13

巧克力海绵卷13

['fruːtɪd] [spʌndʒ] Torte13

Fruited	**Sponge**	**Torte13**
果实	海绵	Torte13

水果海绵蛋糕13

[hɑːt][mɪlk] [spʌndʒ] Cake12

Hot	**Milk**	**Sponge**	**Cake12**
热的	牛奶	海绵	Cake12

热牛奶海绵蛋糕12

[oʊld] - ['fæʃnd] ['dʒeli] Roll12

Old	**-**	**fashioned**	**Jelly**	**Roll12**
老的	-	造型	果冻	Roll12

老式果冻卷12

['ɔrɪndʒ] [spʌndʒ] Cake13

Orange	**Sponge**	**Cake13**
橙子	海绵	Cake13

橙香海绵蛋糕13

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[bræn][drɑːp] Cookies15

Bran	**Drop**	**Cookies15**
麸	降低	Cookies15

麸皮滴饼干15

Brownies15

Brownies15
Brownies15

布朗尼15

['kæljʊˌmet] ['ʃʊgər] Cookies14

Calumet	**Sugar**	**Cookies14**
卡卢梅特	糖	Cookies14

卡鲁梅特糖饼干14

['tʃɔ:klət] Indians15
Chocolate **Indians15**
巧克力 Indians15

巧克力印第安人15

['koʊkənʌt] Vanities15
Coconut **Vanities15**
椰子 Vanities15

椰子梳妆台15

Hermits15
Hermits15
Hermits15

隐士15

[və'nɪlə] [nʌt] [aɪs][bɑ:ks] Cookies14
Vanilla **Nut** **Ice** **Box** **Cookies14**
香草 坚果 冰 盒子 Cookies14

香草坚果冰盒饼干14

['frɔ:stɪŋ] , ['fɪlɪŋz] , ['sɔ:sɪz]
FROSTINGS **,** **FILLINGS** **,** **SAUCES**
糖霜 , 填充物 , 酱汁

糖霜、馅料、酱汁

[bɜ:rnt] ['ʃʊgər] Frosting16
Burnt **Sugar** **Frosting16**
烧焦的 糖 Frosting16

焦糖糖霜16

['bʌtər] Frosting17
Butter **Frosting17**
黄油 Frosting17

奶油糖霜17

['bʌtərskɑ:tʃ] [hɑ:rd] Sauce18
Butterscotch **Hard** **Sauce18**
奶油糖果 难的 Sauce18

奶油糖硬酱18

['tʃɔ:klət] ['bʌtər] Frosting17
Chocolate **Butter** **Frosting17**
巧克力 黄油 Frosting17

巧克力奶油糖霜17

['tʃɔ:klət] Sauce18
Chocolate **Sauce18**
巧克力 Sauce18

巧克力酱18

['tʃɔ:klət] ['wʌndər] Frosting17
Chocolate **Wonder** **Frosting17**
巧克力 想知道 Frosting17

巧克力奇迹糖霜17

['kʌstərd] [kri:m] Filling18
Custard **Cream** **Filling18**
蛋奶冻 奶油 Filling18

卡仕达奶油馅料18

['flʌfi] ['tʃɔ:klət] Sauce18
Fluffy **Chocolate** **Sauce18**
蓬松的 巧克力 Sauce18

蓬松巧克力酱18

[fʌdʒ] Frosting16
Fudge **Frosting16**
做傻事 Frosting16

软糖糖霜16

[hʌŋ'geriən] ['tʃɔ:klət] Frosting18
Hungarian **Chocolate** **Frosting18**
匈牙利 巧克力 Frosting18

匈牙利巧克力糖霜18

['leɪdi] ['bɔ:ltɪmɔ:r] ['frɔ:stɪŋ] [ænd; ənd] Filling17
Lady **Baltimore** **Frosting** **and** **Filling17**
女士 巴尔的摩 糖霜 和 Filling17

巴尔的摩夫人糖霜和馅料17

['lemən] ['koʊkənʌt] Filling18
Lemon **Coconut** **Filling18**
柠檬 椰子 Filling18

柠檬椰子馅料18

['lʌʃəs] ['ɔrɪndʒ] Sauce18
Luscious **Orange** **Sauce18**
甜美 橙子 Sauce18

美味橙汁酱18

['ɔrɪndʒ] ['bʌtər] Frosting17
Orange **Butter** **Frosting17**
橙子 黄油 Frosting17

橙味奶油糖霜17

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] Frosting16
Seven **Minute** **Frosting16**
七 分钟 Frosting16

七分钟糖霜16

['snoʊi] ['lemən] Frosting17
Snowy **Lemon** **Frosting17**
雪 柠檬 Frosting17

雪白柠檬糖霜17

[kwɪk] ['brɛdz]
QUICK **BREADS**
快的 面包

速成面包

Biscuits19 - -
Biscuits19 **-** **20**
Biscuits19 - -

饼干19-20

['kæljʊˌmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] Biscuits19
Calumet **Baking** **Powder** **Biscuits19**
卡卢梅特 烘烤 粉末 Biscuits19

卡鲁梅特泡打粉饼干19

[tʃi:z] Biscuits20
Cheese **Biscuits20**
奶酪 Biscuits20

芝士饼干20

[kri:m] Scones20
Cream **Scones20**
奶油 Scones20

奶油司康饼20

['krʌsti] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] Biscuits20

Crusty	**Baking**	**Powder**	**Biscuits20**
硬皮的	烘烤	粉末	Biscuits20

酥脆泡打粉饼干20

[ɪ'mɜːrdʒənsi] Biscuits19

Emergency	**Biscuits19**
紧急情况	Biscuits19

应急饼干19

['hɑːlədeɪ] [fruːt] Scones20

Holiday	**Fruit**	**Scones20**
假期	水果	Scones20

节日水果司康饼20

['lemən] [tiː] Biscuits20

Lemon	**Tea**	**Biscuits20**
柠檬	茶	Biscuits20

柠檬茶饼干20

[pə'mentoʊ] [tʃiːz] Biscuits20

Pimiento	**Cheese**	**Biscuits20**
辣椒	奶酪	Biscuits20

甜椒奶酪饼干20

[praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] Biscuits19

Prize	**Baking**	**Powder**	**Biscuits19**
奖	烘烤	粉末	Biscuits19

奖品：泡打粉饼干19

[roʊlz][ænd; ənd] Bread21 - -

Rolls	**and**	**Bread21**	**-**	**23**
卷	和	Bread21	-	-

面包卷和面包21-23

['kæljʊˌmet] ['pɑːkɪtbʊk] Rolls21

Calumet	**Pocketbook**	**Rolls21**
卡卢梅特	袖珍书	Rolls21

Calumet Pocketbook Rolls21

[kɔːrn] Bread23

Corn	**Bread23**
玉米	Bread23

玉米面包23

['kres(ə)nt] Rolls22

Crescent	**Rolls22**
新月	Rolls22

新月卷22

['krʌsti] [kɔːrn] Sticks23

Crusty	**Corn**	**Sticks23**
硬皮的	玉米	Sticks23

脆皮玉米棒23

['fɪŋgər] Rolls22

Finger	**Rolls22**
手指	Rolls22

手指卷22

[fruːt] Bread23

Fruit	**Bread23**
水果	Bread23

水果面包23

Knots22
Knots22
Knots22

结22

['mʌfɪn] - rolls22
Muffin - rolls22
松饼 - rolls22

松饼卷22

['nɑːv(ə)lti] Rolls22
Novelty Rolls22
新奇 Rolls22

新奇卷22

['pɑːpi] [siːd] Rolls22
Poppy Seed Rolls22
罂粟 种子 Rolls22

罂粟籽卷22

[kwɪk] ['sɪnəmən] Rolls22
Quick Cinnamon Rolls22
快的 肉桂 Rolls22

快速肉桂卷22

[kwɪk] ['kɔːfi] Cake23
Quick Coffee Cake23
快的 咖啡 Cake23

速成咖啡蛋糕23

['sænwɪtʃ] [nʌt] Bread23
Sandwich Nut Bread23
三明治 坚果 Bread23

夹心坚果面包23

['sʌðərn] [spuːn] Bread23
Southern Spoon Bread23
南方 勺子 Bread23

南方勺子面包23

['swiːdɪʃ] [tiː] Rolls21
Swedish Tea Rolls21
瑞典 茶 Rolls21

瑞典茶卷21

[hoʊl] [bræn] [braʊn] Bread22
Whole Bran Brown Bread22
所有的 麸 棕色的 Bread22

全麦麸皮黑面包22

Muffins24 - -
Muffins24 - 25
Muffins24 - -

松饼24-25

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] Muffins24
Apricot Muffins24
杏 Muffins24

杏子松饼24

['beɪkən] Muffins24
Bacon Muffins24
熏肉 Muffins24

培根松饼24

['blu:beri] Muffins25

Blueberry	**Muffins25**
蓝莓	Muffins25

蓝莓玛芬蛋糕25

[bræn] Muffins25

Bran	**Muffins25**
麸	Muffins25

麸皮松饼25

['kæljʊˌmet] Muffins24

Calumet	**Muffins24**
卡卢梅特	Muffins24

卡鲁梅特松饼24

[kɔ:rn] Muffins25

Corn	**Muffins25**
玉米	Muffins25

玉米松饼25

['krænberi] Muffins25

Cranberry	**Muffins25**
蔓越莓	Muffins25

蔓越莓松饼25

['kɜ:rənt] Muffins24

Currant	**Muffins24**
黑醋栗	Muffins24

醋栗松饼24

[deɪt] Muffins24

Date	**Muffins24**
日期	Muffins24

枣泥松饼24

['fru:tɪd] [bræn] Gems25

Fruited	**Bran**	**Gems25**
果实	麸	Gems25

水果麸皮宝石25

[greɪp] - [nʌts] ['ɔrɪndʒ] Muffins25

Grape	**-**	**Nuts**	**Orange**	**Muffins25**
葡萄	-	坚果	橙子	Muffins25

葡萄干麦片橙味松饼25

[nʌt] Muffins24

Nut	**Muffins24**
坚果	Muffins24

坚果松饼24

[pru:n] Muffins24

Prune	**Muffins24**
修剪	Muffins24

西梅松饼24

['reɪz(ə)n] [spaɪs] Muffins24

Raisin	**Spice**	**Muffins24**
葡萄干	香料	Muffins24

葡萄干香料松饼24

[sər'praɪz] Muffins24

Surprise	**Muffins24**
惊喜	Muffins24

惊喜松饼24

['grɪdl] Cakes27
Griddle **Cakes27**
烤盘 Cakes27

煎饼27

[bræn] ['grɪdl] Cakes27
Bran **Griddle** **Cakes27**
麸 烤盘 Cakes27

麸皮煎饼27

[kɔːrn] ['grɪdl] Cakes27
Corn **Griddle** **Cakes27**
玉米 烤盘 Cakes27

玉米煎饼27

[greɪp] - [nʌts] [fleɪks] ['grɪdl] Cakes27
Grape **-** **Nuts** **Flakes** **Griddle** **Cakes27**
葡萄 - 坚果 薄片 烤盘 Cakes27

葡萄干麦片煎饼27

['grɪdl] Cakes27
Griddle **Cakes27**
烤盘 Cakes27

煎饼27

[roʊld] Pancakes27
Rolled **Pancakes27**
滚动 Pancakes27

卷饼27

Waffles26 - -
Waffles26 **-** **27**
Waffles26 - -

华夫饼26-27

[tʃiːz] Waffles26
Cheese **Waffles26**
奶酪 Waffles26

芝士华夫饼26

['tʃɔːklət] Waffles27
Chocolate **Waffles27**
巧克力 Waffles27

巧克力华夫饼27

[hæm] Waffles26
Ham **Waffles26**
火腿 Waffles26

火腿华夫饼26

['ɔrɪndʒ] Waffles26
Orange **Waffles26**
橙子 Waffles26

橙子华夫饼26

Waffles26
Waffles26
Waffles26

华夫饼26

['pudiŋz] , [paɪz] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['feivərits]
PUDDINGS **,** **PIES** **,** **AND** **OTHER** **FAVORITES**
布丁 , 馅饼 , 和 其他 收藏夹

布丁、馅饼和其他美味佳肴

Puddings28 - -
Puddings28 - 31
Puddings28 - -

布丁28-31

['tʃeri] Cobbler31
Cherry Cobbler31
樱桃 Cobbler31

樱桃馅饼31

['tʃɔ:klət] [ˌkɔ:rə'net] Pudding28
Chocolate Coronet Pudding28
巧克力 冠 Pudding28

巧克力冠布丁28

['krɪsməs] [plʌm] Pudding31
Christmas Plum Pudding31
圣诞节 李子 Pudding31

圣诞李子布丁31

[dɪ'lɪʃəs] ['kɑ:tɪdʒ] Pudding29
Delicious Cottage Pudding29
可口的 小屋 Pudding29

美味的乡村布丁29

[plʌm] Rolls29
Plum Rolls29
李子 Rolls29

李子卷29

[sti:md] [bræn] Pudding31
Steamed Bran Pudding31
蒸 麸 Pudding31

蒸麸布丁31

Pies30 - -
Pies30 - 31
Pies30 - -

馅饼30-31

['kæljʊˌmet][paɪ] Crust30
Calumet Pie Crust30
卡卢梅特 馅饼 Crust30

卡鲁梅特派皮30

['tʃɔ:klət] [kri:m] Pie30
Chocolate Cream Pie30
巧克力 奶油 Pie30

巧克力奶油派30

[di:p] - [dɪʃ] ['æp(ə)l] Pie31
Deep - dish Apple Pie31
深的 - 盘子 苹果 Pie31

深盘苹果派31

['lemən] [mə'ræŋ] Pie30
Lemon Meringue Pie30
柠檬 蛋白酥皮 Pie30

柠檬蛋白酥皮派30

[red] ['tʃeri] Pie30
Red Cherry Pie30
红色的 樱桃 Pie30

红樱桃派30

['ʌðər] Favorites28 - -
Other **Favorites28** **-** **29**
其他 Favorites28 - -

其他收藏28-29

['tʃɪkɪn] [pɑ:t] Pie29
Chicken **Pot** **Pie29**
鸡 锅 Pie29

鸡肉馅饼29

Doughnuts28
Doughnuts28
Doughnuts28

甜甜圈28

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['strɔ:beri] Shortcakes29
Individual **Strawberry** **Shortcakes29**
个人 草莓 Shortcakes29

单个草莓酥饼29

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜ:rʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神